

MITTAGSMENÜ

Lauch | Brokkoli | Joghurt | Kräuter

oder

Spinatsuppe



Lammkotelette (Irland)

Friggitelli | Pommes Anna

oder

Wolfsbarsch (Türkei)

Olive | Tomate | Weisse Bohne

Nur Hauptgang

CHF 29.00

Menu Preis

CHF 38.50

WOCHENPASTA

Safranrisotto | Haselnuss | Aceto

CHF 21.50

Menu Preis

CHF 31.00

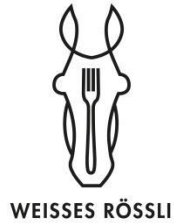
MENUDESSERT

Schokotartelette | Kaffee | Preiselbeer Sorbet

CHF 6.50

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | info@weisses-roessli.ch



MITTAGSKARTE

VORSPEISE

Bittersalat 22.50

Castelfranco | Chicorée | Cicorino Rosso | Randen Vinaigrette



Giulia's Ravioli Del Plin 28.50

Rind | Parmesan | Nussbutter

Jakobsmuschel 28.00

Umami | Topinambur | Alge | Koriander

HAUPTGANG

Geschmortes vom Kalb 48.00

Karotte | Polenta | Schnittlauch | Jus

Alpstein Poulet Schnitzel 37.50

Kartoffel | Brokkoli

Ombrina 40.00

Kalette | Kartoffel | Kaffirlimette

Cappellacci-Ravioli 34.50

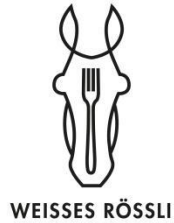
Tofu | Kräuter | Rande



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | info@weisses-roessli.ch



KÄSE | SÜSSSPEISE

Crema Di Mascarpone Al Cacao 15.50

Torta Paradiso | Kaffee

‘Cheesecake’ 15.50

Cookie Crème | Sablé | Blutorangen-Rosa Pfeffer Sorbet

Schokolade 15.50

Passionsfrucht | Dulce De Leche Glace

Schweizer Käse 15.50

Chutney | Hausgemachtes Früchtebrot

Ernährst du dich vegan?

Wir haben eine süsse Überraschung für dich – sag einfach Bescheid!



Passend zu Ihrem Dessert oder Käse empfehlen wir Ihnen ein Glas Süsswein:

PASSITO DI NOTO DOC 5cl CHF 10.50

Moscato, Planeta, Sizilien

MOSCATO D'ASTI DOCG 37.5cl CHF 39.00

La Morandina, Piemont

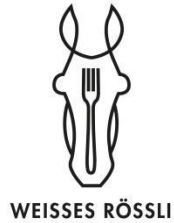
ELMSFEUER RHUBARB – SEC 10cl CHF 13.50

Andersen Winery, Dänemark

Rhababer Schaumwein, Methode Traditionelle

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | info@weisses-roessli.ch



LUNCH

STARTER

Bitter Leaf Salad 22.50
Castelfranco | Chicory | Red Chicory | Beetroot Vinaigrette



Giulia's Ravioli Del Plin 28.50
Beef | Parmesan | Brown Butter

Scallop 28.00
Umami | Jerusalem Artichoke | Seaweed | Coriander

MAIN COURSE

Braised Veal 48.00
Carrot | Polenta | Chives | Jus

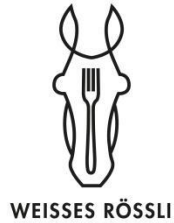
Alpstein Chicken Schnitzel 37.50
Potato | Broccoli

Ombrina 40.00
Kalettes | Potato | Kaffir Lime

Cappellacci Ravioli 34.50
Tofu | Herb | Beetroot



All prices are in CHF incl. VAT



CHEESE | DESSERT

Crema Di Mascarpone Al Cacao 15.50
Torta Paradiso | Coffee

‘Cheesecake’ 15.50
Cookie Cream | Sablé | Blood Orange-Pink Pepper Sorbet

Chocolate 15.50
Passion fruit | Dulce De Leche Ice Cream

Swiss Cheese 15.50
Chutney | Homemade Fruit Bread

Do you follow a vegan diet?
We have a sweet surprise for you – just let us know!



Feel free to enjoy a glass of sweet wine with your dessert or cheese platter:

PASSITO DI NOTO DOC 5cl CHF 10.50
Moscato, Planeta, Sicily

MOSCATO D’ASTI DOCG 37.5cl CHF 39.00
La Morandina, Piedmont

ELMSFEUER RHUBARB – SEC 10cl CHF 13.50
Andersen Winery, Denmark
Sparkling Rhubarb Wine, Methode Traditionelle