



WEISSES RÖSSLI

Mittagsmenu

Vorspeise

Eisbergsalat | Erdbeere | Safran | Kräuter

oder

Gurke-Melonen Gazpacho

Hauptgang

Rinds Tagliata - Paraguay
Rucola | Zucchetti | Parmesan

Maccheroncini - Griechenland
Fischsauce | Bisque

Parmigiana Di Melanzane

Menu Preis	CHF 38.50
Menu Preis vegetarisch	CHF 31.00

Menudessert

Schokoladenkuchen | Mascarpone | Tannenspitz CHF 6.50



WEISSES RÖSSLI

Vorspeise

Spargelvariation Parmesan Eigelb Radieschen Puffreis <i>Auf Wunsch auch vegan erhältlich</i>	26.00
Giulias Ravioli Del Plin Rind Parmesan Nussbutter	28.50
Dorade Ceviche Rote Zwiebel Kohlrabi Basilikum	25.50

Hauptgang

Entrecôte Spinat Zwiebel BBQ Jus	49.50
Alpstein Poulet Schnitzel Kartoffel Brokkoli	37.50
Skrei – Norwegischer Winterkabeljau Erbse-Miso Baccalà Mantecato	43.00
Tortello Bohne Pecorino Minze Zitrone	36.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.



WEISSES RÖSSLI

Käse & Süssspeise

Erdbeere und Haselnuss 15.50
Meringue | Crème Fraîche
Auf Wunsch auch vegan erhältlich

Matcha Frühling 15.50
Rhababer | Vanille | Rose

Snickers Magnum 15.50
Erdnuss | Karamell | Banane

Schweizer Käse 15.50
Feigensenf | Hausgemachtes Fruchtbrot

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

PASSITO DI NOTO DOC 5cl CHF 11.50
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
Rhabarber Schaumwein, Méthode Traditionelle



WEISSES RÖSSLI

Starter

Asparagus Variation Parmesan Egg Yolk Radish Puffed Rice <i>Vegan option available upon request</i>	26.00
Giulia's Ravioli Del Plin Beef Parmesan Brown Butter	28.50
Sea Bream Ceviche Red Onion Kohlrabi Basil	25.50

Main Course

Entrecôte Spinach Onion BBQ Jus	49.50
Alpstein Chicken Schnitzel Potato Broccoli	37.50
Skrei - Norwegian Winter Cod Pea-Miso Baccalà Mantecato	43.00
Tortello Bean Pecorino Mint Lemon	36.50

All prices are in CHF incl. VAT



WEISSES RÖSSLI

Cheese & Dessert

Strawberry and Hazelnut Meringue Crème Fraîche <i>Vegan option available upon request</i>	15.50
Spring Matcha Rhubarb Vanilla Rose	15.50
Snickers Magnum Peanut Caramel Banana	15.50
Swiss Cheese Fig Mustard Homemade Fruit Bread	15.50

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

PASSITO DI NOTO DOC Moscato, Planeta, Sicily	5cl CHF 11.50
MOSCATO D'ASTI DOCG La Morandina, Piedmont	37.5cl CHF 39.00
ELMSFEUER RHUBARB – SEC Andersen Winery, Denmark Sparkling Rhubarb Wine, Méthode Traditionelle	10cl CHF 13.50