



WEISSES RÖSSLI

## Mittagsmenu

### Vorspeise

Kartoffel | Rettich | Schnittlauch

oder

Paprika Gazpacho

### Hauptgang

Entenbrust - Frankreich  
Krokette | Brokkoli | Erdnuss

Lachs - Norwegen  
Fenchel | Quinoa | Safran

Rollgerstenrisotto | Zucchini | Mascarpone

Menu Preis	CHF 38.50
Menu Preis vegetarisch	CHF 31.00

### Menudessert

Namelaka   Feige   Kaffee	CHF 6.50
---------------------------	----------



WEISSES RÖSSLI

## Vorspeise

Spargelvariation 26.00  
Parmesan | Eigelb | Radieschen | Puffreis  
*Auf Wunsch auch vegan erhältlich*

Giulias Ravioli Del Plin 28.50  
Rind | Parmesan | Nussbutter

Dorade Ceviche 25.50  
Rote Zwiebel | Kohlrabi | Basilikum

## Hauptgang

Entrecôte 49.50  
Spinat | Zwiebel | BBQ | Jus

Alpstein Poulet Schnitzel 37.50  
Kartoffel | Brokkoli

Skrei – Norwegischer Winterkabeljau 43.00  
Erbse-Miso | Baccalà Mantecato

Tortello 36.50  
Bohne | Pecorino | Minze | Zitrone

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