

MITTAGSMENÜ

Randen-Carpaccio

Burrata

oder

Kalte Erbsensuppe

Joghurt



Cordon bleu (CH)

Friggitelli | Currymayo

Doradenfilet (Mittelmeer)

Reis | Karotten| Thai-Curry-Sauce

Nur Hauptgang

CHF 29.00

Menu Preis

CHF 38.50

Aubergine | libanesischer Art | Mandeln | Paprika

CHF 21.50

Menu Preis

CHF 31.00

DESSERT

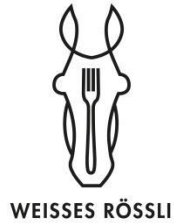
Zitronenmousse

Aprikosenragout

CHF 6.50

Weisses Rössli

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



MITTAGSKARTE

VORSPEISE

Gambero Rosso 28.50
Birne | Avocado | Zitrone | Vanille | Dill

Rindstatar 27.50
Pickles | Eigelb | Senf | Hausgemachtes Brioche

Wassermelone  22.50
Soja | Alge | Burrata | Quinoa | Dashi
Auf Wunsch auch vegan erhältlich

HAUPTGANG

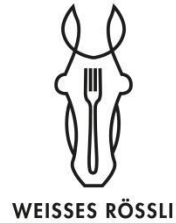
Rindsfilet 54.00
Blumenkohl | Kartoffel-Espuma | Eierschwämmli | Jus

Alpstein Poulet Schnitzel 39.00
Kartoffel | Brokkoli

Thunfischsteak 48.00
Wurzelspinat | Rande | Sauce Vierge

Aubergine  36.50
Schwarzer Knoblauch | Erdnuss-Crumble | Jalapeño | Sauce Escabeche

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.



KÄSE UND SÜSSPEISE

Schweizer Käse 15.50
Chutney | Hausgemachtes Früchtebrot

Weisses Schokoladen Namelaka 15.50
Zitronenthymian | Schokoladen-Crumble | Kirschsorbet

Baba au Rhum 15.50
Chantilly | Aprikosensorbet

Erdbeertraum 15.50



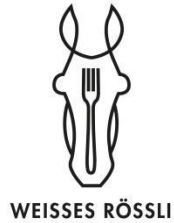
Hausgemachtes Glace | Sorbet 4.80
Fragen Sie unser Team

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

PASSITO DI NOTO DOC 5cl CHF 9.50
Moscato, Planeta, Sizilien

MOSCATO D'ASTI DOCG 37.5cl CHF 36.00
La Morandina, Piemont

ELMSFEUER RHUBARB -SEC 10cl CHF 13.50
Andersen Winery, Dänemark
Rhabarber Schaumwein, Méthode Traditionelle



LUNCH

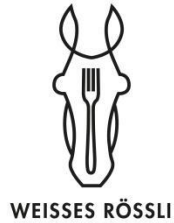
STARTER

Gambero Rosso	28.50
Pear avocado lemon vanilla dill	
Beef Tatar	27.50
Pickles egg yolk mustard homemade brioche	
Watermelon	 22.50
Soy seaweed burrata quinoa dashi	
<i>Vegan option possible</i>	

MAIN COURSE

Beef Tenderloin	53.00
Cauliflower potato espuma chanterelle jus	
Alpstein Chicken Schnitzel	39.00
Potato broccoli	
Tuna Steak	48.00
Root spinach beetroot sauce vierge	
Eggplant	 36.50
Black garlic peanut crumble jalapeño sauce escabeche	

All prices are in CHF incl. VAT



CHEESE AND DESSERT

Swiss Cheese 15.50
Chutney | homemade sourdough fruit bread

White Chocolate Namelaka 15.50
Lemon thyme | chocolate crumble | cherry sorbet

Baba au Rhum 15.50
Chantilly | apricot sorbet

Strawberry Dream 15.50



Homemade ice cream | sorbet 4.80
Please ask the staff

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

PASSITO DI NOTO DOC 5cl CHF 9.50
Moscato, Planeta, Sicily

MOSCATO D'ASTI DOCG 37.5cl CHF 36.00
La Morandina, Piedmont

ELMSFEUER RHUBARB - SEC 10cl CHF 13.50
Andersen Winery, Denmark
Sparkling Rhubarb Wine, Méthode Traditionelle