

MITTAGSMENÜ

Wassermelonensalat

oder

Kalte Borschtsch



Entenbrust (Frankreich)

Kartoffelstock | Röstgemüse

oder

Doradenfilet (Mittelmeer)

Randenpüree | Spinat | Sauce Vierge

Nur Hauptgang CHF 29.00

Menu Preis CHF 38.50

VEGETARISCH

Auberginensteak | Erdnuss-Crumble CHF 21.50

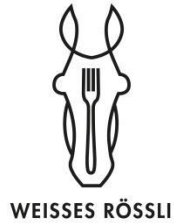
Menu Preis CHF 31.00

MENUDESSERT

Kaffeemousse | Müsli-Crumble CHF 6.50

Weisses Rössli

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



MITTAGSKARTE

VORSPEISE

Ivan's Caramella vom Rind 26.50
Zwiebel | Kalbsjus | Taralli

Pulpo 27.50
Bohne | Mini-Lattich | Chipotle

Melonen-Gazpacho  19.00
Peperoni | Tofu | Gurke | Iberico Schinken | Griechisches Joghurt | Minze
Auf Wunsch auch vegan erhältlich

HAUPTGANG

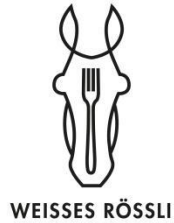
Bauch vom Thurgauer Apfelschwein 42.00
BBQ | Spitzkohl | Puffquinoa | Croûton | Kresse

Alpstein Poulet Schnitzel 39.00
Kartoffel | Brokkoli

Wolfsbarsch 46.00
Gemüsereis | Finger-Aubergine | Tomaten Beurre Blanc

Blumenkohl  34.50
Avocado | Fingerlime | Koriander | Kokos-Curry

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.



KÄSE UND SÜSSSPEISE

Schweizer Käse 15.50
Chutney | Hausgemachtes Früchtebrot

Tamales – Casi Casa Style 15.50
Feige | Haselnuss-Crumble | Chili

Baba au Rhum 15.50
Chantilly | Eingelegte Zwetschge | Zwetschgensorbet

Birnenvariation  15.50
Zitronenthymian | Melisse | Crumble

Hausgemachtes Glace | Sorbet 4.80
Fragen Sie unser Team

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

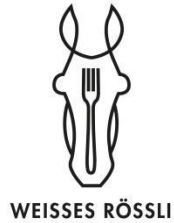
PASSITO DI NOTO DOC 5cl CHF 10.50
Moscato, Planeta, Sizilien

MOSCATO D'ASTI DOCG 37.5cl CHF 39.00
La Morandina, Piemont

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

Weisses Rössli

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



LUNCH

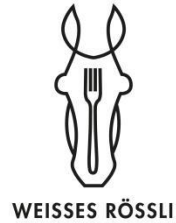
STARTER

Ivan's beef caramella	26.50
Onion veal jus taralli	
Octopus	27.50
Bean baby romaine chipotle	
Melon gazpacho	 19.00
Bell pepper tofu cucumber Iberico ham greek yoghurt mint	
<i>Vegan option possible</i>	

MAIN COURSE

Porkbelly from Thurgau	42.00
BBQ pointed cabbage puffed quinoa crouton cress	
Alpstein Chicken Schnitzel	39.00
Potato broccoli	
Seabass	46.00
Vegetable rice baby eggplant tomato beurre blanc	
Cauliflower	 34.50
Avocado finger lime coriander pickles coconut-curry	

All prices are in CHF incl. VAT



CHEESE AND DESSERT

Swiss Cheese	15.50
Chutney homemade fruit bread	
Tamales – Casi Casa Style	15.50
Fig hazelnut crumble chili	
Baba au Rhum	15.50
Chantilly pickled plum plum sorbet	
Pear variation	 15.50
Lemon thyme lemon balm crumble	
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 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, Méthode Traditionelle	

Weisses Rössli

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