

MITTAGSMENÜ

Radicchio | Ziegenkäse | Balsamico

oder

Zwiebelcremesuppe



Schweinskotelett (Schweiz)

Kartoffel | Pak Choi

oder

Doradenfilet (Griechenland)

Safran | Fenchel | Rüeblì

Nur Hauptgang CHF 29.00

Menu Preis CHF 38.50

WOCHENPASTA

Blumenkohlrisotto | Haselnuss CHF 21.50

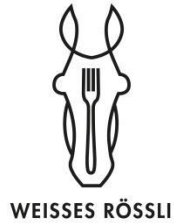
Menu Preis CHF 31.00

MENUDESSERT

Cheesecake | Beere | Chiliöl CHF 6.50

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

MITTAGSKARTE

VORSPEISE

Hirschtatar 28.50
Pickles | Eigelb | Senfkorn | Belper Knolle | Hausgemachtes Brioche

Pulpo 27.50
Bohne | Mini-Lattich | Chipotle

Kürbis-Kokos Suppe 19.00 
Tofu | Koriander | Wildkräuter
Auf Wunsch auch vegan erhältlich

HAUPTGANG

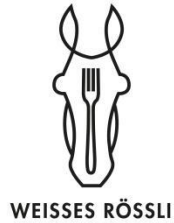
Rehrücken 59.00
Spätzli | Sellerie | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Preiselbeere
Nicht wild auf Wild? Gerne ersetzen wir den Rehrücken mit Kalbsfilet.

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

Sanddorn 15.50
Thymian | Müsli

Baba au Rhum 15.50
Chantilly | Beere | Zimtglace

Cassis 15.50
Sauerrahm | Feige | Limette | Shisoblatt



Hausgemachtes Glace | Sorbet 4.80
Fragen Sie unser Team

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

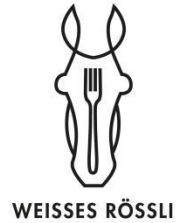
PASSITO DI NOTO DOC 5cl CHF 10.50
Moscato, Planeta, Sizilien

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

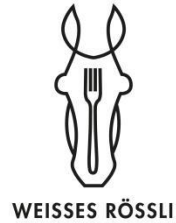
STARTER

Deer Tatar	28.50
Pickles egg yolk mustard seed Belper Knolle homemade brioche	
Octopus	27.50
Bean baby romaine chipotle	
Pumpkin coconut soup	 19.00
Tofu coriander herbs	
<i>Vegan option possible</i>	

MAIN COURSE

Venison	59.00
Spätzli celery red cabbage chestnut cranberry	
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	
Sea Buckthorn	15.50
Thyme cereals	
Baba au Rhum	15.50
Chantilly berry cinnamon ice cream	
Black Currant	 15.50
Sour cream fig lime shiso leaf	
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