



WEISSES RÖSSLI

Mittagsmenu

Vorspeise

Gebratener Kabis | Gorgonzola | Aubergine

oder

Kichererbsen-Curry Suppe

Hauptgang

Poulet Stroganoff – Schweiz

Pilz | Paprika | Reis

Egli Knusperli – Deutschland

Kartoffel | Lattich

Risotto | Karotte | Mais | Basilikum

Menu Preis

CHF 38.50

Vegi Menu Preis

CHF 31.00

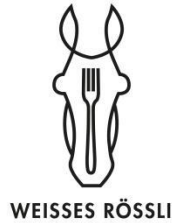
Menadessert

Joghurt | Schokolade | Pflaume

CHF 8.50

Weisses Rössli

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



Vorspeise

Sellerie 23.50

Apfel | Cichorino Rosso | Haselnuss | Lattich

Zander 26.00

Schwarzwurzel | Steinpilz | Petersilie

Giulias Ravioli Del Plin 28.50

Rind | Parmesan | Nussbutter

Hauptgang

Zweierlei vom Reh 62.00

Semmelknödel | Kürbis | Preiselbeere | Rosa Pfeffer

Alpstein Poulet Schnitzel 37.50

Kartoffel | Brokkoli

Makrele 43.00

Mandel | Kapern | Wirsing | Kartoffel | Basilikum

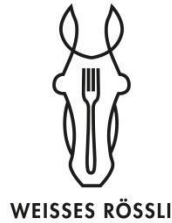
Kürbis-Amaretto Tortelli 36.50

Parmesan | Salbei

Zusätzliche Beilage: Spätzli 7.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

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

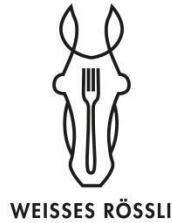


Käse & Süssspeise

«Marini, Maruni, Maroni» Quark Rum Brombeere	15.50
Torta Paradiso Apfel Bergamotte Nussbutter	15.50
Feige Apfel Bergamotte Nussbutter	15.50
Schweizer Käse Hausgemachtes Chutney Hausgemachtes Früchtebrot	15.50

Passend zu Ihrem Käse | Dessert empfehlen wir Ihnen:

SAUTERNES BORDEAUX Château Bastor-Lamontagne AOC Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris	0.5DL	CHF 11.50
MOSCATO D'ASTI DOCG La Morandina, Piemont Moscato	3.75DL	CHF 39.00
ELMSFEUER RHUBARB – SEC Andersen Winery, Dänemark Rhabarber Schaumwein	1.0DL	CHF 13.50



Starter

Celery 23.50

Apple | Red Chicory | Hazelnut | Lettuce

Pike-Perch 26.00

Black Salsify | Porcini Mushroom | Parsley

Giulia's Ravioli Del Plin 28.50

Beef | Parmesan | Brown Butter

Main Course

Duo Of Venison 62.00

Bread Dumpling | Pumpkin | Cranberry | Pink Pepper

Alpstein Chicken Schnitzel 37.50

Potato | Broccoli

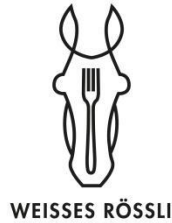
Kingfish 43.00

Almond | Capers | Savoy Cabbage | Potato | Basil

Amaretto Pumpkin Tortelli 36.50

Parmesan | Sage

Additional Side Dish: Spätzli 7.50



All prices are in CHF incl. VAT

Cheese & Dessert

«Marini, Maruni, Maroni» 15.50
Quark | Rum | Blackberry

Torta Paradiso 15.50
Apple | Bergamot | Brown Butter

Fig 15.50
Port | Vanilla | Orange

Swiss Cheese 15.50
Homemade Chutney | Homemade Fruit Bread

To complement your cheese | dessert, we recommend:

SAUTERNES BORDEAUX 0.5DL CHF 11.50
Château Bastor-Lamontagne AOC
Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris

MOSCATO D'ASTI DOCG 3.75DL CHF 39.00
La Morandina, Piemont
Moscato

ELMSFEUER RHUBARB – SEC 1.0DL CHF 13.50
Andersen Winery, Dänemark
Sparkling Rhubarb Wine