

Mittagsmenu

Vorspeise

Fenchel | Papaya | Petersilie

oder

Mais Lauchsuppe

Hauptgang

Geschmortes Lamm – Schweiz

Fusilli | Parmesan

Doradenfilet – Griechenland

Chicorée | Kartoffel | Kaffirlimette

Fagottino Alla Parmigiana

Menu Preis

CHF 38.50

Vegi Menu Preis

CHF 31.00

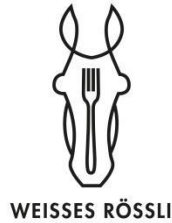
Menadessert

Schokoladenmousse | Stracciatella

CHF 8.50

Weisses Rössli

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



Vorspeise

Sellerie 23.50

Apfel | Cicorino Rosso | Haselnuss | Topinambur | Lattich

Zander 26.00

Schwarzwurzel | Steinpilz | Petersilie

Giulias Ravioli Del Plin 28.50

Rind | Parmesan | Nussbutter

Hauptgang

Zweierlei vom Reh 62.00

Spätzli | Semmelknödel | Kürbis | Preiselbeere | Rosa Pfeffer

Alpstein Poulet Schnitzel 37.50

Kartoffel | Brokkoli

Gelbschwanzmakrele 43.00

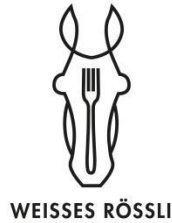
Mandel | Kapern | Wirsing-Kartoffel | Basilikum

Kürbis-Amaretto Tortelli 36.50

Parmesan | Salbei

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

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

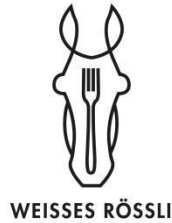


Käse & Süssspeise

«Marini, Maruni, Maroni» Quark Rum Brombeere	15.50
Torta Paradiso Apfel Bergamotte Zitrone Nussbutter	15.50
Crème Brûlée Feige Portwein Orange	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

Celeriac 23.50

Apple | Red Chicory | Hazelnut | Jerusalem Artichoke | 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

Spätzli | Bread Dumpling | Pumpkin | Cranberry | Pink Pepper

Alpstein Chicken Schnitzel 37.50

Potato | Broccoli

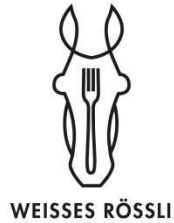
Kingfish 43.00

Almond | Capers | Savoy Cabbage-Potato | Basil

Amaretto Pumpkin Tortelli 36.50

Parmesan | Sage

All prices are in CHF incl. VAT



Cheese & Dessert

«Marini, Maruni, Maroni» Quark Rum Blackberry	15.50
Torta Paradiso Apple Bergamot Lemon Brown Butter	15.50
Crème Brûlée Fig Port Orange	15.50
Swiss Cheese Homemade Chutney Homemade Fruit Bread	15.50

To complement your cheese | dessert, we recommend:

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 Sparkling Rhubarb Wine	1.0DL	CHF 13.50