



WEISSES RÖSSLI

Mittagsmenu

Vorspeise

Linsensalat | Gemüse | Kräuterdressing

oder

Randen-Selleriesuppe

Hauptgang

Tagliata vom Rind – Schweiz

Süsskartoffel | Rucola | Parmesan

Egli Knusperli – Deutschland

Karotte | Kabis

Gerösteter Blumenkohl

Kräuter | Asia Sud | Haselnuss

Menu Preis

CHF 38.50

Vegi Menu Preis

CHF 31.00

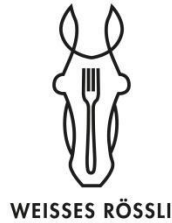
Menudessert

Tartelettes | Vanille | Himbeere

CHF 8.50

Weisses Rössli

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



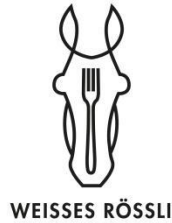
Vorspeise

Sellerie	23.50
Apfel Cicorino Rosso Haselnuss Topinambur Lattich	
Zander	26.00
Schwarzwurzel Steinpilz Petersilie	
Giulias Ravioli Del Plin	28.50
Rind Parmesan Haselnuss 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 Verza Raviolo Della Nonna Basilikum	
Kürbis-Amaretto Tortelli	36.50
Parmesan Salbei	

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

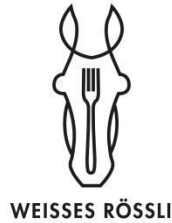


Käse & Süssspeise

«Marini, Maruni, Maroni» Quark Rum Brombeere	15.50
Eclipse 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 | Hazelnut | Brown Butter

Main Course

Duo Of Venison 62.00

Spätzli | Bread Dumpling | Pumpkin | Cranberry | Pink Pepper

Alpstein Chicken Schnitzel 37.50

Potato | Broccoli

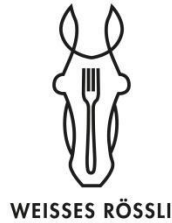
Yellowtail 43.00

Almond | Capers | Verza Raviolo Della Nonna | 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
Eclipse Torta Paradiso Apple Bergamot Lemon Brown Butter	15.50
Crème Brûlée Fig Port Wine 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