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

WEISSES RÖSSLI

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.

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

WEISSES RÖSSLI

Käse & Süsssspeise

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

Eclipse 15.50
Torta Paradiso | Apfel | Bergamotte | Zitrone | Nussbutter

Crème Brûlée 15.50
Feige | Portwein | Orange

Schweizer Käse 15.50
Hausgemachtes Chutney | Hausgemachtes Früchtebrot

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

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

WEISSES RÖSSLI

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

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

WEISSES RÖSSLI

Cheese & Dessert

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

Eclipse 15.50
Torta Paradiso | Apple | Bergamot | Lemon | Brown Butter

Crème Brûlée 15.50
Fig | Port Wine | Orange

Swiss Cheese 15.50
Homemade Chutney | Homemade Fruit Bread

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

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