



WEISSES RÖSSLI

Mittagsmenu

Vorspeise

Papaya | Pak Choi | Asiatisches Dressing

oder

Hülsenfrüchtesuppe

Hauptgang

Lammragout – Vereinigtes Königreich
Gnocchi | Parmesan | Thymian

Duett von Crevette & Krabbe – Vietnam
Krokette | Chimichurri

Pilz-Gyoza | Erbse | Miso

Menu Preis

CHF 38.50

Menu Preis vegetarisch

CHF 31.00

Menudessert

Sbrisolona Bisquit | Zitrone | Vanilleglace

CHF 6.50

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

Vorspeise

Gurke und Pfirsich 23.00

Yuzu | Kohlrabi | Buttermilch | Soja

Auf Wunsch auch vegan erhältlich

Luma Rindstartar 28.50

Markbein | Schnittlauch | Wildkräuter | Tigella

Giulias Ravioli Del Plin 28.50

Rind | Parmesan | Nussbutter

Hauptgang

Duett vom Kalb 53.50

Zucchetti | Petersilie | Sansho Pfeffer | Jus

Alpstein Poulet Schnitzel 37.50

Kartoffel | Brokkoli

Oktopus 41.00

Farinata | Miesmuschel | Minilauch | Peperoni

Ravioli Alla Parmigiana 36.50

Basilikum | Tomate | Parmesan

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 & Süssspeise

Nuvola Bianca 15.50

Kokosnuss | Mandel | Curry | Wassermelonen-Hibiskus Sorbet

Auf Wunsch auch vegan erhältlich

Pistazie und Himbeere 15.50

Ricotta | Moscato Sorbet

Vanille-Mohn Schnitte 15.50

Weisse Schokolade | Aprikose | Prosecco | Safran Glace

Schweizer Käse 15.50

Feigensenf | Hausgemachtes Fruchtebrot

Passend zu Ihrem Käse | Dessert empfehlen wir Ihnen ein Glas:

SAUTERNES BORDEAUX – SEC 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

Rhabarber Schaumwein

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

Starters

Cucumber and Peach	23.00
Yuzu Kohlrabi Buttermilk Soy	
<i>Vegan option available upon request</i>	
Luma Beef Tartare	28.50
Bone Marrow Chives Wild Herbs Tigella Bread	
Giulia's Ravioli Del Plin	28.50
Beef Parmesan Brown Butter	

Main Course

Duo Of Veal	53.50
Zucchini Parsley Sansho Pepper Jus	
Alpstein Chicken Schnitzel	37.50
Potato Broccoli	
Octopus	41.00
Farinata Mussel Leek Bell Pepper	
Ravioli Alla Parmigiana	36.50
Basil Tomato Parmesan	

All prices are in CHF incl. VAT



WEISSES RÖSSLI

Cheese & Dessert

Nuvola Bianca Coconut Almond Curry Watermelon-Hibiscus Sorbet <i>Vegan option available upon request</i>	15.50
Pistachio and Raspberry Ricotta Moscato Sorbet	15.50
Vanilla-Poppy Seed Cake White Chocolate Apricot Prosecco Saffron Ice Cream	15.50
Swiss Cheese Fig Mustard Homemade Fruit Bread	15.50

Feel free to enjoy a glass of wine with your cheese | dessert:

SAUTERNES BORDEAUX – SEC 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