

# MENU

Entscheiden Sie hier, wie gross Ihr Appetit ist und wählen Sie auf den nächsten Seiten, worauf Sie Lust haben. Die Portionen werden nach Anzahl der Gänge angepasst.

2 Gänge zu CHF 73 / *Getränkebegleitung mit oder ohne Alkohol CHF 28*  
Vorspeise | Hauptgang

3 Gänge zu CHF 88 / *Getränkebegleitung mit oder ohne Alkohol CHF 40*  
Vorspeise | Hauptgang | Käse oder Dessert

4 Gänge zu CHF 110 / *Getränkebegleitung mit oder ohne Alkohol CHF 52*  
Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse oder Dessert

5 Gänge zu CHF 125 / *Getränkebegleitung mit oder ohne Alkohol CHF 65*  
Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse | Dessert

Zusätzlicher Zwischengang CHF 22

Fällt Ihnen die Wahl schwer?

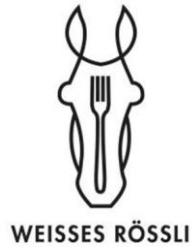
Kein Problem, unser Küchenchef Ivan Capo stellt Ihnen gerne ein passendes 'Chef's Choice' Menü zusammen.

Wir berechnen eine Züri-Wasser Pauschale (mit oder ohne Kohlensäure)  
von CHF 5.50 pro Person a discrétion.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | [info@weisses-roessli.ch](mailto:info@weisses-roessli.ch)



## VORSPEISE

auch als Zwischengang erhältlich

### Rande

Johannisbeere | Hüttenkäse | Curry | Fichte

*Auf Wunsch auch vegan erhältlich*



### Langustino (+ 6,-)

Salmorejo | Vanille | Crème Fraîche | Nduja

### Pulpo

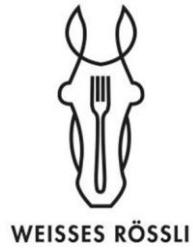
Harissa | Tomate | Endivie | Taggiasche Olive

### Ivan's Caramella vom Rind

Rucola | Jus | Taralli

### Erbse

Aubergine | Kohlrabi | Ziegenkäse | Kokosnuss | Brunnenkresse



## HAUPTGANG

### Ossobuco

Safran Arancini | Kapern

### Alpstein Poulet Terrine - nur für 2 Personen

Bergkartoffel | Trüffel | Lattich | Piccadilly-Tomate | Schwarzer Knoblauch

### Wolfsbarsch

Weisse Bohne | Frühlingszwiebel | Zitronen Beurre Blanc

### Risotto

Artischocke | Parmesan 48 Monate gereift

*Auf Wunsch auch vegan erhältlich*





WEISSES RÖSSLI

## KÄSE UND SÜSSPEISE

### Käseteller

Schweizer Käse | Chutney | Hausgemachtes Sauerteig-Früchtebrot

### Schokolade

Haselnuss | Vanille

### Baba au Rhum

Chantilly | Honig-Lavendel Glace

### Rhabarber Garten

Merengue | Oxalis

*Auf Wunsch auch vegan erhältlich*



### Hausgemachte Glace | Sorbet

Fragen Sie gerne unser Team

Passend zu Ihrem Dessert oder Käse empfehlen wir Ihnen, ein Glas Süsswein:

PASSITO DI NOTO DOC  
Moscato, Planeta, Sizilien

5cl CHF 9.50

MOSCATO D'ASTI DOCG  
La Morandina, Piemont

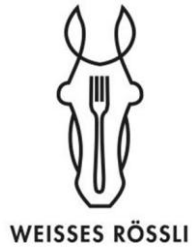
37.5cl CHF 36.00

ELMSFEUER RHUBARB  
Rhababer Wein, Andersen, Dänemark

10cl CHF 13.50

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | [info@weisses-roessli.ch](mailto:info@weisses-roessli.ch)



# MENU

Here you decide how hungry you are and on the next pages, what you would like to eat.  
The portion sizes will be adjusted according to the number of courses you order.

2 courses for CHF 73 / *drinks pairing with or without alcohol CHF 28*  
Starter | Main course

3 courses for CHF 88 / *drinks pairing with or without alcohol CHF 40*  
Starter | Main course | Cheese or dessert

4 courses for CHF 110 / *drinks pairing with or without alcohol CHF 52*  
Starter | Intermediate course | Main course | Cheese or dessert

5 courses for CHF 125 / *drinks pairing with or without alcohol CHF 65*  
Starter | Intermediate course | Main course | Cheese | Dessert

Additional course CHF 22

You can not decide?

No problem, our head chef Ivan Capo will prepare a 'chef's choice' menu for you.

We charge CHF 5.50 per person for unlimited Züri-Water (still and sparkling)

All prices are in CHF incl. VAT



WEISSES RÖSSLI

## STARTER

Also available as intermediate course

### Beetroot

Redcurrant | cottage cheese | curry | spruce

*Vegan option possible*



### Langoustine (+ 6,-)

Salmorejo | vanilla | crème fraîche | nduja

### Pulpo

Harissa | tomato | endive | taggiasche olive

### Ivan's beef caramella

Rucola | jus | taralli

### Pea

Eggplant | kohlrabi | goat cheese | coconut | watercress



Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | [info@weisses-roessli.ch](mailto:info@weisses-roessli.ch)



WEISSES RÖSSLI

## MAIN COURSE

### Ossobuco

Saffron arancini | capers

### Alpstein chicken terrine - for 2 persons only

Potato | truffle | lettuce | piccadilly-tomato | black garlic

### Sea bass

White bean | spring onion | lemon beurre blanc

### Risotto

Artichoke | parmesan 48 months aged

*Vegan option possible*





WEISSES RÖSSLI

## CHEESE AND DESSERT

### Cheese Platter

Swiss Cheese | chutney | homemade sourdough-fruit-bread

### Chocolate

Hazelnut | vanilla

### Baba au Rhum

Chantilly | honey-lavender ice cream

### Rhubarb garden

Merengue | oxalis

*Vegan option possible*



### Homemade ice cream | sorbet

Please ask the staff

Feel free to enjoy a glass of sweet wine with your dessert or cheese.

PASSITO DI NOTO DOC  
Moscato, Planeta, Sicily

5cl CHF 9.50

MOSCATO D'ASTI DOCG  
La Morandina, Piedmont

37.5cl CHF 36.00

ELMSFEUER RHUBARB  
Rhubarb Wine, Andersen, Denmark

10cl CHF 13.50

Weisses Rössli

Bederstrasse 96 | 8002 Zürich | 044 212 63 00 | [info@weisses-roessli.ch](mailto:info@weisses-roessli.ch)