



WEISSES RÖSSLI

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.

Im Preis enthalten sind:

Hausgemachtes Brot, Wasser à discrétion und ein Kaffee/Tee

HAPPY MONDAY - MINUS CHF 5 AUF JEDES MENU

2 Gänge zu CHF 65

Vorspeise | Hauptgang

3 Gänge zu CHF 79

Vorspeise | Hauptgang | Käse oder Dessert

4 Gänge zu CHF 95

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse oder Dessert

5 Gänge zu CHF 107

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse und Dessert

Zusätzlicher Zwischengang CHF 18

Fällt Ihnen die Wahl schwer?

Kein Problem, unser Küchenchef Mathieu Bacon stellt Ihnen gerne ein passendes Menu Surprise zusammen.

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

VORSPEISEN

auch als Zwischengang erhältlich

Nüsslisalat

Wildschwein Pastrami | Quitten

Gerösteter Kürbis

Hummus | Trauben

Marroni-Kürbis Capuns

Preiselbeeren | Nussbutter

Eierschwämmli-Suppe

Prosecco | Schwarzer Knoblauch

Pulpo

Pomelo | Zitronengras

Kalbsmilken

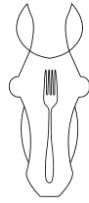
Randen | geräucherter Sauerrahm | Liebstöckel

Rössli-Tatar (handgeschnitten)

Rindstatar | Steinpilze | Sbrinz 24 Mt. | Pickles

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

HAUPTGÄNGE

auch als Zwischengang erhältlich (ausser Rehrücken und Pfeffer)

Mathieu's Bäggli (+ CHF 4)

Kalbsbäggli | Pastinaken | Kumquat

Rehrücken (+ CHF 6)

Marroni-Semmelknödel | Rosenkohlblätter | Mirabelle | Dörrbirne | Wacholder-Speckjus

Pfeffer (je nach Angebot)

Quark-Spätzli | Rotkraut | Marroni | Botzi Birne

Wildschwein-Ravioli

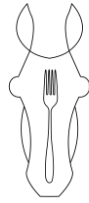
Trüffel | Cranberries

Heilbutt

Randen | Wurzelspinat | Meerrettich | Safran

Wirsing-Kürbis Involtini

Steinpilze | Haselnuss



WEISSES RÖSSLI

KÄSE UND SÜSSSPEISEN

Käseteller

Hausgemachtes Früchtebrot | Chutney

Marroni Mousse

Kaki | Mandeln

Dattel-Birnen Crumble

Guave | Pecan-Krokant

Mandarinen Mille-feuilles

Caramel-Fleur de sel

Glace & Sorbet-Kugeln (hausgemacht)

Fragen Sie die Ladys nach unserer Auswahl, Federico weiss es wahrscheinlich nicht

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

PASSITO DI NOTO – DOC

5cl CHF 7.00

Planeta, Sicilia

SCACCOMATTO – ALBANA

5cl CHF 15.00

Zerbina, Romagna

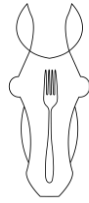
MOSCATO D'ASTI

37.5cl CHF 29.00

La Morandina, Piemonte

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

MENU

This is where you decide how hungry you are and choose what you feel like.

The portion sizes will depend on the number of courses you ordered.

Included in our menu price are:

Homemade bread, unlimited water and coffee/tea

HAPPY MONDAY – CHF 5.00 OFF ON EVERY MENU

2 courses for CHF 65

Starter | Main course

3 courses for CHF 79

Starter | Main course | Cheese or dessert

4 courses for CHF 95

Starter | Intermediate course | Main course | Cheese or dessert

5 courses for CHF 107

Starter | Intermediate course | Main course | Cheese and dessert

Additional entrée CHF 18

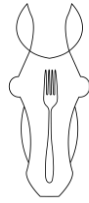
Do you have difficulty deciding?

No problem, our chef Mathieu Bacon will prepare a Menu surprise for you.

All prices are in CHF incl. VAT

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

STARTERS

Also available as entrée

Lamb's lettuce

Wild boar pastrami | quince

Roasted pumpkin

Hummus | grapes

Chestnut-pumpkin Capuns

Cranberries | nutbutter

Chanterelles-soup

Prosecco | black garlic

Octopus

Pomelo | lemongrass

Calf's sweetbread

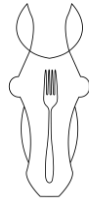
Beetroot | smoked sour creme | lovage

Rössli-Tatar (handcut)

Beef tatar | boletus | Sbrinz 24. months | pickles

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

MAIN COURSES

Also available as entrée (except for the venison and chugged gem meat)

Mathieu's Bäggli (+ CHF 4)

Veal cheeks | parsnips | kumquat

Venison (+ CHF 6)

Chestnut-bread-dumplings | brussels sprouts leaves | mirabelles | meat juice with juniper

Chugged gem meat

Curd cheese-spätzli | red cabbage | chestnuts | botzi pear

Wild boar-ravioli

Truffle | cranberries

Halibut

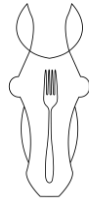
Beetroot | spinach | horseradish | saffron

Savoy cabbage-pumpkin involtini

Boletus | hazelnut

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

CHEESES AND DESSERTS

Cheese platter

Homemade fruit bread | chutney

Chestnut mousse

Kaki | almonds

Dates-Pear crumble

Guava | pecan crocant

Manderin-milles-feuilles

Caramel-fleur de sel

Ice cream & Sorbet scoops (homemade)

Ask the Ladies for our flavors, Federico probably doesn't know

Please feel free to enjoy a glass of sweet wine with your dessert or cheese platter:

PASSITO DI NOTO – DOC

5cl CHF 7.00

Planeta, Sicilia

SCACCOMATTO – ALBANA

5cl CHF 15.00

Zerbina, Romagna

MOSCATO D'ASTI

37.5cl CHF 29.00

La Morandina, Piemonte

Weisses Rössli

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