

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 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

Granatapfel | Mandarinen | Hausdressing

Topinambur Suppe

Perigord Trüffel

Hummer Cappelletti (+ CHF 4)

Hummerschwanz | Hummer-Bisque

Gebeizte Lachsforelle

Linsen | Orangen

Ochsenschwanz-Milken-Terrine

Meerrettich | Granny Smith

Foie gras (+ CHF 6)

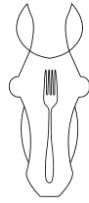
Schalotten | Johannisbeeren | Brioche

Rössli-Tatar (handgeschnitten)

Rindstatar | Champignon | Eigelb | Schwarzer Knoblauch

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

HAUPTGÄNGE

auch als Zwischengang erhältlich (ausser Kalbsfilet und Entenbrust)

Mathieu's Bäggli (+ CHF 4)

Kalbsbäggli | Blumenkohl | Flower Sprout | Kumquat

Kalbsfilet (+ CHF 6)

Safran Risotto | Rohschinken | Cavolo nero

Entenbrust

Gnocchi | Wurzelspinat | Orangen

Saibling

Petersilienwurzel | Miesmuscheln | Lauch | Pernod

Eglifilet

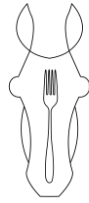
Panko | St. Galler Kartoffeln | Chicorée | Calamansi

Kräuterseitling Piccata

Federkohl | Tomaten Coulis

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

KÄSE UND SÜSSSPEISEN

Käseteller

Hausgemachtes Früchtebrot | Chutney

Magenbrotmousse

Zwetschgen | Zimt

Lebkuchen-Crème brûlée

Glühwein | Mandarinen

Weisser Schoggi Brownie

Bratapfel | Gebrannte Mandeln

Glace & Sorbet-Kugeln (hausgemacht)

Fragen Sie die Ladies 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

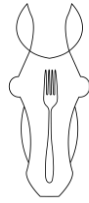
Do you have difficulty deciding?

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

Pomegranate | mandarin | house dressing

Jerusalem artichoke soup

Perigord truffle

Lobster Cappelletti (+ CHF 4)

Lobster tail | lobster-bisque

Graved salmon trout

Lentils | oranges

Ox tail-sweatbread-terrine

Horseradish | granny smith

Foie gras (+ CHF 6)

Shallot | currants | brioche

Rössli-Tatar (handcut)

Beef tatar | mushroom | egg yolk | black garlic

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 veal filet and the duck breast)

Mathieu's Bäggli (+ CHF 4)

Veal cheeks | cauliflower | flower sprout | kumquat

Veal filet (+ CHF 6)

Saffron-risotto | raw ham | cavolo nero

Duck breast

Gnocchi | spinach | oranges

Char

Parsley roots | mussel | leek | pernod

Perch

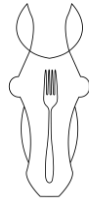
Panko | St. Galler potatoes | chicory | calamansi

King oyster mushroom piccata

Kale | tomato coulis

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

Christmas-cookie-mousse

Plum | cinnamon

Gingerbread-Crème brûlée

Mulled wine | mandarin

White chocolate brownie

Baked apple | almonds

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