

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**

2 Gänge zu CHF 67

Vorspeise | Hauptgang

3 Gänge zu CHF 79

Vorspeise | Hauptgang | Käse oder Dessert

4 Gänge zu CHF 97

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse oder Dessert

5 Gänge zu CHF 109

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse und Dessert

Zusätzlicher Zwischengang CHF 20

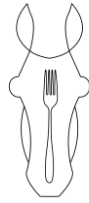
Fällt Ihnen die Wahl schwer?

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](mailto:info@weisses-roessli.ch)



WEISSES RÖSSLI

## VORSPEISEN

auch als Zwischengang erhältlich

### Gemüsesalat

Eierschwämmli | Karotten Mayonnaise | Gartenkräuter | Quinoa Crunch



### Blumenkohl

Kichererbsen | Stachelbeeren | Koriander | Curry



### Gazpacho Verde

Gebackener Büffelmozzarella | Pimientos de Padron | Pfefferminze

### Sauerteig Focaccia -Vitello tonnato-

Kalbfleisch | Sardellen | Kapern | Eingelegte Zwiebeln

### Gebeizter Saibling -Caipirinha Style-

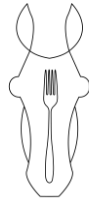
Linsen | Mango | Passionsfrucht | Limetten Crème fraîche

### Rössli-Tatar (handgeschnitten)

Rindstatar | Hausgemachte Dörrotomaten | Oliven | Basilikum Sorbet

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

## HAUPTGÄNGE

auch als Zwischengang erhältlich (ausser Kuro Schwein)

### Mathieu's Bäggli (+ CHF 8)

Kalbsbäggli | Stampfkartoffeln | Bohnen | Pfirsich

### Kuro Schwein aus Winterthur (+ CHF 6)

Country Cuts | Ratatouille | Salbei

### Zander

Couscous | Broccoletti | Feigen | Estragon

### Hausgemachte Gnocchi

Eierschwämmli | Artischocken | Basilikum | Parmesan

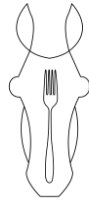
### Fenchel

Bulgur | Green Zebra Tomaten | Kirschen | Haselnuss | Zitronenmelisse



Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

## KÄSE UND SÜSSSPEISEN

### Käseteller

Schweizer Käse | Zwiebelmarmelade | Hausgemachtes Sauerteig-Früchtebrot

### Brioche French Toast

Kirschen | Farinabona Glace

### Marinierte Beeren

Cassis | Rosé Prosecco | Holunder Sorbet

### Pfirsich

Amaretti Crumble | Zitronen-Thymian-Olivenöl Glace | Himbeercoulis

### Glace & Sorbet-Kugeln (hausgemacht)

Fragen Sie unser Team

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

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| LIEBLING – AOC Zürich  | 5cl CHF 7.00     |
| Schwarz, Zürich        |                  |
| 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](mailto: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**

2 courses for CHF 67

Starter | Main course

3 courses for CHF 79

Starter | Main course | Cheese or dessert

4 courses for CHF 97

Starter | Intermediate course | Main course | Cheese or dessert

5 courses for CHF 109

Starter | Intermediate course | Main course | Cheese and dessert

Additional entrée CHF 20

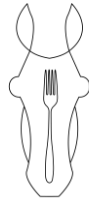
Do you have difficulty deciding?

No problem, our head 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](mailto:info@weisses-roessli.ch)



WEISSES RÖSSLI

## STARTERS

Also available as entrée

### Vegetable salad

Chanterelles | carrot mayonnaise | herbs | quinoa crunch



### Cauliflower

Chickpeas | gooseberries | coriander | curry



### Gazpacho verde

Baked buffalo mozzarella | pimientos de padron | peppermint

### Sourdough focaccia – vitello tonnato-

Veal | anchovies | capers | onion pickles

### Graved char

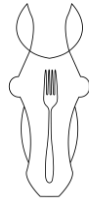
Lentils | mango | passionfruit | lime crème fraîche

### Rössli-Tatar (hand cut)

Beef tartar | dried tomatoes | olives | basil sorbet

Weisses Rössli

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



WEISSES RÖSSLI

## MAIN COURSES

Also available as entrée (except for Kuro pork)

### Mathieu's Bäggli (+ CHF 8)

Veal cheeks | mashed potatoes | beans | peach

### Kuro pork from Winterthur (+ CHF 6)

Country cuts | ratatouille | sage

### Pikeperch

Couscous | broccoletti | figs | tarragon

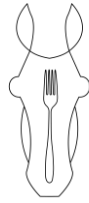
### Homemade gnocchi

Chanterelles | artichokes | basil | parmesan

### Fennel

Bulgur | green zebra tomatoes | cherries | hazelnut | lemon balm





WEISSES RÖSSLI

## CHEESES AND DESSERTS

### Cheese platter

Swiss cheese | onion jam | homemade sourdough fruit bread

### Brioche French toast

Cherries | farinabona ice cream

### Marinated berries

Blackcurrant | rosé prosecco | elderflower sorbet

### Peach

Amaretti crumble | lemon-thyme-olive oil ice cream | raspberry coulis

### Ice cream & sorbet scoops (homemade)

Please ask the staff

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

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| LIEBLING – AOC Zürich  | 5cl CHF 7.00     |
| Schwarz, Zürich        |                  |
| 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](mailto:info@weisses-roessli.ch)