

Suppen

| | |
|---|---------------|
| Rieslingschaumsuppe mit warmer Spargel-Zwiebelquiche | 13.50 |
| Hummerbisque mit Crème fraîche und Hummerfleisch | 18.50 |
| Consommé mit Flädli | 13.00 |
| mit Sherry oder Mark | 14.00 15.00 |

Fisch

| | |
|--|----------|
| Gebratenes Steinbuttfilet , in der Bouillabaisse sauce Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln | 53.00 |
| Dorschrücken aus dem Ofen auf Bärlauchhollandaise, Venere Reis und Spargeln | 47.00 |
| Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste mit Kräutern gefüllt, am Tisch filetiert; dazu Blattspinat und Rosmarinkartoffeln (für 2 Personen) | 54.00/p. |



Rössli - Klassiker

DER Rössli-Hit überhaupt:

| | |
|--|-------|
| Entrecôte vom Hereford Rind mit Café de Paris Pommes Alouettes und Grillgemüse | 49.50 |
| Grillierter Pulpo mit Green Currysauce mit Quinogemüse | 47.50 |

| | |
|--|----------------|
| „Wiener Backhendl“ mit warmem Kartoffelsalat | 35.00 |
| Frische Kalbsleberli mit Schalotten und Kräutern an Rotweinjus, dazu eine feine, knusprige Rösti – als kleine Portion | 42.00 35.00 |
| Geschnetzeltes vom Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti und Saisongemüse – als kleine Portion | 49.00 42.00 |

Fleisch

| | |
|--|-------|
| Rindsfiletmédailon und Markbein im Ofen , mit Kalbsjus, frischer Spinat und hausgemachte Tomatengnocchis | 53.00 |
| Kalbs Cordon Bleu mit Taleggio und Serranoschinken gefüllt Frühlingsgemüse und frische Pommes frites | 48.00 |

Unser Fleisch stammt aus: Kalb: Schweiz Rind: UY/IE Geflügel: Frankreich Lamm: Irland