

Suppen

Curry-Zitronengrassuppe mit gebratener Jakobsmuschel	14.50
Hummerbisque mit Crème fraîche und Hummerfleisch	18.50
Consommé mit Flädli	13.00
mit Sherry oder Mark	14.00 15.00

Fisch

Gebratenes Doradenfilet mit Kokosschaum und Kartoffel-ErbesenMinzpurée	46.00
Zanderfilet gedämpft , Safransauce, dazu gebratener Mangold und Venere Reis	48.00
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 Alumettes und Grillgemüse	49.50
Grillierter Pulpo mit Green Currysauce mit Quinogemüse	47.50

„Wiener Backhendli“ 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

Rindsfiletstreifen «Stroganoff» mit Essiggurkenstreifen und Sourcream dazu frische Taglierini	47.00
Kalbs Cordon Bleu mit Taleggio und Serranoschinken gefüllt Sommergemüse und frische Pommes frites	48.00

Unser Fleisch stammt aus: Kalb: Schweiz Rind: Irland Geflügel: Frankreich Lamm: Schottland

Fischdeklaration: Loup de mer: Frankreich Pulpo: Italien Dorade: Griechenland Zander: Deutschland Lachs: Irland