

## Suppen

<b>Topinambur- Trüffelcrèmesuppe</b> mit Trüffelschaum	14.50
<b>Hummerbisque</b> mit Crème fraîche und Hummerfleisch	18.50
<b>Consommé</b> Steinpilzconsommé mit Sherry oder Mark	14.50 14.00   15.00

## Fisch

<b>Gebratenes Dorschrückenfilet</b> mit Bündnerfleischjulienne auf Süsskartoffelpüree und Rosenkohlblätter mit Cranberries	46.00
<b>Seeteufelgeschnetzelt</b> an Nouilly-Pratsauce dazu Venere Reis und Ingwer-Karotten	48.00
<b>Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste</b> mit Kräutern gefüllt, am Tisch filetiert; dazu Blattspinat und Rosmarinkartoffeln <b>(für 2 Personen)</b>	54.00/p.

## Rössli - Klassiker

### DER Rössli-Hit überhaupt:

<b>Entrecôte vom Hereford Rind</b> mit Café de Paris Pommes Alumettes und Grillgemüse	49.50
<b>Grillierter Pulpo</b> mit Zitronen-Chilischaum dazu Randenrisotto	47.50

<b>„Wiener Backhendli“</b> mit warmem Kartoffelsalat	35.00
<b>Frische Kalbsleberli</b> mit Schalotten und Kräutern an Rotweinjus, dazu eine feine, knusprige Rösti – <b>als kleine Portion</b>	42.00 35.00
<b>Gschnetzelt</b> vom <b>Kalbsfilet</b> nach Zürcher Art mit Rösti und Saisongemüse – <b>als kleine Portion</b>	49.00 42.00

## Fleisch

<b>Hirschpfeffer</b> mit Silberzwiebeli, Speck und Brotcrôutons dazu Rotkraut, glacierte Maroni und Spätzli	45.00
<b>Kalbs Cordon Bleu</b> mit Taleggio und Serranoschinken gefüllt Gemischtes Gemüse und Züri fries	48.00

**Unser Fleisch stammt aus:** Kalb: Schweiz Rind: Irland Geflügel: Frankreich Wild: Oesterreich/Deutschland  
**Fischdeklaration:** Loup de mer: Frankreich Pulpo: Italien Seeteufel: Schottland Dorsch: Norwegen Schwertfisch: Atlantik