



Vorspeisen

Rössli Salat – Chicoréesalat mit Spargel, getrocknete Tomaten, Radieschen, Kräuter und Pecorino an einer Vinaigrette		19.5
Mini-Lattich mit Pistaziencreme, eingelegte Radieschen und Kräuter		18
Spargelmousse mit gebratener Jakobsmuschel und Kräutersalat		24
Max & Moritz Lattich mit Radieschen und Rüeblisalat mit frischer Minze und Pinienkernen	nur Max oder nur Moritz	14.5
	Max & Moritz	18.5
Handgeschnittenes Rindstatar mit eingelegten Zwiebeln, Kapern Briochettoast und Butter oder Pommes Allumettes		27 48
Karamellierte Zwiebel- Tarte Tatin mit Parmesanespuma		19.5
Entenleberterrine mit Rhabarbergelee und hausgemachtem Brioche		29
Kingfischcarpaccio mit Fenchel, Passionsfrucht, Radieschen und Kräuter		26.5

Vegetarisch

Lauwarmer Spargel Quinoasalat mit Datteltomaten, Sojasprossen und Parmesancracker		25 43
Hausgemachte Ricotta Gnocchi mit Pesto, Spargel, Pinienkerne		25 43

Suppen

Hummerbisque mit Crème fraîche und Hummerfleisch		26
Spargelcremesuppe mit Roastbeef Crostini		16



Fisch

Gebratenes Heilbutt Filet mit Noilly Prat Sauce auf Erbsen- Minzpürree, weisser Spargel und Morchel	61
Gebratenes Kabeljaurückenfilet mit Safran Beurre Blanc und Spargelgemüse	53
Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste mit Kräutern gefüllt, am Tisch filetiert	54 p.P.
Beilagen zur Wahl:	
Blattspinat	Gurkensalat
Gemischtes Gemüse	Rosmarinkartoffeln
Taglierini	PommesAllumettes
	je 9

Rössli- Klassiker

Entrecôte vom Hereford Rind mit Café de Paris und Pommes Allumettes	55
Frische Kalbsleberli mit Schalotten an Rotweinjus, dazu frisch gemachte Rösti	39.5 47.5
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti und Saisongemüse	45.5 53
Wienerschnitzel mit Beilage nach Wahl	53

Fleisch

Gebratenes Rindsfilet mit Madeirajus, glasierte Frühlingszwiebeln und Lyonerkartoffeln	58
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Spargel und Taglierini	65.5

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

Fischdeklaration: Loup de Mer: Griechenland Kabeljau: Nordwestatlantik Kingfish: Dänemark
Heilbutt: Norwegen Hummer: Nordwestatlantik Jakobsmuschel: Japan

Rössli



Hausgemachte Desserts

Rössli Cremeschnitte a la Minute frisch zubereitet	9 12
Zitronen- Basilikum Parfait mit marinierten Erdbeeren	15
Eiskaffee mit Zuger Kirsch	13.5
Limetten- Cheesecake mit Beerenkompott	16
Käsevariation vom Chäsueb in Zollikon, mit verschiedenen Fruchtensorten und Birnenbrot	15

Crèmes Glacées von Lipp

Chocolat noir - Valrhona	Caramel beurre salé
Vanille - Bourbon	Café 100% Arabica - Mocca
Crème acidulée - Sauerrahm	Zimt - Cannelle
Straciatella	Croquante - Haselnuss
	je 5.5

Sorbets von Lipp

Fruits de la Passion - 41% Passionsfrucht	Mangue - Mango
Orange sanguine - Blutorange	Citron - Zitrone
Framboise- 52% - Himbeere	Cassis - Schwarze Johannisbeere
	je 5.5

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter.

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.