



Vorspeisen

Rössli Salat – Blattsalat mit Kräutern, gemischten Beeren, gerösteten Kernen und gehobelter Parmesan an einer italienischem Dressing	19.5
Mini Lattichherzen mit Pistaziencrème, Kräutern und gerösteten Pistazien	19.5
Max & Moritz Lattich mit Radieschen	nur Max oder nur Moritz 14.5
und Rüeblisalat mit frischer Minze und Pinienkernen	Max & Moritz 18.5
Melonensalat mit Feta, an einer Yuzu-Chili-Vinaigrette und Serrano Schinken-Chips	26.5
Vitello Tonnato mit rosa Grapefruit, Kräutern und frittierten Kapern	27 48
Lauwarmer Pulposalat mit Artischocken, Oliven und getrockneten Tomaten	29.5
Handgeschnittenes Rindstatar mit eingelegten Zwiebeln, Kapern dazu Briochetoast und Butter oder Pommes Allumettes	27.5 48.5
Karamellierte Zwiebel - Tarte Tatin mit Parmesan Espuma	20.5
Duo von der Entenleber , Terrine mit Aprikosengelée und kurzgebratene Entenleber dazu hausgemachtes Aprikosen Chutney und Brioche	35.5

Vegetarisch

Tomaten-Brotsalat mit eingelegten Zwiebeln, Basilikum und Stracciatella di Burrata	21 38
Taglierini mit Artischocken, Oliven, Tomaten, Pinienkernen und Rucola	25 43

Suppen

Hummerbisque mit Crème fraîche und Hummerfleisch	28.5
Blumenkohl-Erdnusssuppe	15.5
Mango-Passionsfrucht-Kokos Kaltschale mit gebratener Riesencrevette	15.5



Fisch

Gebratener Alpenzander mit Safran Beurre Blanc, karamellisiertes Fenchel-Frühlingszwiebeln Gemüse und Fregola Sarda	59.5
Kabeljau-Rückenfilet mit Zitronensauce, auf Blumenkohl-Rosmarin Püree und sautierten Eierschwämmli	61.5
Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste mit Kräutern gefüllt, am Tisch filetiert	56.5 p.P.
Beilagen zur Wahl: Blattspinat Gemischtes Gemüse Taglierini Gurkensalat Rosmarinkartoffeln Pommes Allumettes	je 9

Rössli- Klassiker

Entrecôte vom Hereford Rind mit Café de Paris und Pommes Allumettes	56.5
Frische Kalbsleberli mit Schalotten, an Rotweinjus, dazu frisch gemachte Rösti	41.5 49.5
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti und Saisongemüse	48 55.5
Wienerschnitzel mit Beilage nach Wahl	56

Fleisch

Rosa gebratenes Irish-Lammrack mit Rotweinjus, Ratatouille und Bratkartoffeln	54.5
Gebratenes Filet vom Iberico Schwein mit Eierschwämmli-Rahmsauce und frischen Taglierini	63.5

Unser Fleisch stammt aus: Kalb: Schweiz Rind: Irland Geflügel: Frankreich
Unser Fisch stammt aus: Loup de Mer: Griechenland Kabeljau: Norwegen Zander: Schweiz
 Hummer: Nordwestatlantik
Brot: Schweiz



Hausgemachte Desserts

Rössli Crèmeschnitte à la Minute frisch zubereitet	9 12
Aprikosenterrine mit Amaretto und Pistazienglace	17.5
Gerührter Eiskaffee mit Zuger Kirsch	13.5
Passionsfrucht - Tartelette mit Basilikum Glace	16.5
Käsevariation mit verschiedenen Fruchtensorten und Birnenbrot	15

Crèmes Glacées von L'Artisan Glacier

Chocolat noir - Valrhona	Caramel beurre salé
Vanille - Bourbon	Café 100% Arabica - Mocca
Crème acidulée - Sauerrahm	Kokosnuss- Noix de coco
Stracciatella	Croquantine - Haselnuss
	je 5.5

Sorbets von L'Artisan Glacier

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

Zum Dessert dazu:

Tschida Sämling 88 Beerenauslese, Angerhof, Burgenland	2021	5cl	10
Niepoort Ruby Port, Douro/Porto		5cl	5.5
Tawny 10 Years , Douro/Porto		5cl	7.5
Late Bottled Vintage "LBV", Douro/Porto	2020	5cl	7.5

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