



Vorspeisen

Rössli Salat – Castelfranco mit Feigen, Walnüssen, Kräuter, Gorgonzola dolce, an einer Honig-Senf Vinaigrette	20.5
Nüsslisalat Freiland mit Ei, Speck und Croûtons, an französischem Dressing	20.5
Randen-Birnensalat mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Haselnüssen	21
Tatar von Wildwassercrevetten mit Zitrusfrüchten, Avocadocreme, auf Wassermelonenrettich	29.5
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 dazu Briochetoast und Butter oder Pommes Allumettes	27.5 48.5
Karamellierte Zwiebel- Tarte Tatin mit Parmesanespuma	20.5
Duo von der Entenleber , Terrine mit Portwein und kurzgebratene Entenleber, dazu Feigen Chutney und Brioche	35

Vegetarisch

Trüffelravioli mit pochiertem Ei und Trüffelschaum	27 45
Hausgemachte Ricotta Gnocchi mit Kürbis und sautierten Pilzen	25 43

Suppen

Hummerbisque mit Crème fraîche und Hummerfleisch	28.5
Hokkaido Kürbis-Kokossuppe mit rotem Curry und gebratener Riesencrevette	17.5
Rinds Consommé mit Fino Sherry und Steinpilzraviolo	18

Gebratener Alp-Zander mit Orangen Beurre Blanc, Fregola Sarda und wildem Broccoli	62.5
Sautierte Seeteufelmedaillons mit Champagner-Sauerkraut und Bratkartoffeln	63.5
Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste mit Kräutern gefüllt, am Tisch filetiert	56.5 p.P.
Beilagen zur Wahl:	
Blattspinat	Gurkensalat
Gemischtes Gemüse	Rosmarinkartoffeln
Spätzle	Pommes Allumettes
	je 9

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

Rehrückenfilet mit Wildjus, Rahm-Senf Wirsing und Spätzle	64.5
Wildschwein Ossobuco mit Cime di Rapa und Zitronenrisotto	57
Rehgeschnetzelt an Pilzrahmsauce mit Spätzle, Rotkraut und Marroni	53.5

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.



Hausgemachte Desserts

Rössli Cremeschnitte a la Minute frisch zubereitet	9 12
Kaiserschmarrn mit Portwein Zwetschgen	16
Eiskaffee mit Zuger Kirsch	13.5
Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahmglace	16.5
Käsevariation von der Chäshütte in Zollikon, mit verschiedenen Fruchtsenfsorten und Birnenbrot	15

Crèmes Glacées von L'Artisan Glacier

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

Sorbets von L'Artisan Glacier

Fruits de la Passion - 41% Passionsfrucht	Mangue - Mango	
Orange sanguine - Blutorange	Citron - Zitrone	
Apricot - Aprikose	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.