



Vorspeisen

Rössli Salat – Castelfranco mit Feigen, Walnüssen, Kräutern, Gorgonzola dolce, an einer Honig-Senf Vinaigrette	20.5
Randen-Birnensalat mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Haselnüssen	21
Hirschcarpaccio mit Brombeeren, Pinienkernen, eingelegten Pilzen und Kräutern	27.5 49
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
Hausgebeizter Randen-Lachs mit Meerrettichcrème, Granny Smith Apfel und frittierten Kapern	28.5
Duo von der Entenleber , Terrine mit Portwein, kurzgebratene Entenleber dazu ein Feigen Chutney und hausgemachtes 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
Kräftige Rinds Consommé mit Sherry und einem Steinpilzraviolo	18



Fisch

Gebratenes Zanderfilet vom Lago Maggiore mit Beurre Blanc, Süsskartoffelpüree und knusprig gebratenen Rosenkohlblättern			62.5
Sautiertes Heilbuttfilet mit Champagnersauerkraut und Bratkartoffeln			60.5
Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste mit Kräutern gefüllt, am Tisch filetiert			56.5 p.P.
Beilagen zur Wahl:	Blattspinat Gemischtes Gemüse Spätzle	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

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

Unser Fleisch stammt aus: Kalb: Schweiz Rind: Irland/ Schweiz Geflügel: Frankreich Wild: DE/CZ/NZ
 Fischdeklaration: Loup de Mer: Griechenland Dorsch: Island Hummer: Nordwestatlantik Crevetten: Vietnam
 Brot: Schweiz



Hausgemachte Desserts

Rössli Cremeschnitte a la Minute frisch zubereitet	9 12
Kaiserschmarrn mit Portwein Zwetschgen	16.5
Eiskaffee mit Zuger Kirsch	13.5
Schoggiküchlein mit flüssigem Kern dazu 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.

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.