Rössli

Vorspeisen

Rössli Salat – Castelfranco mit Orangenfilets, gerösteten Pistazien, Kräutern, und Stracciatella di Burrata, an italienischem Dressing 21

Nüsslisalat Freiland mit Ei, Speck und Croûtons, an französischem Dressing 19.5

Randen-Birnensalat mit Gorgonzola dolce und gerösteten Haselnüssen 21.5

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 16.5
Max & Moritz 19.5

Handgeschnittenes Rindstatar mit eingelegten Zwiebeln, Kapern dazu Briochetoast und Butter **oder** Pommes Allumettes 27.5 | 48.5

Karamellisierte Zwiebel- Tarte Tatin mit Parmesanespuma 21

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

Randencrèmesuppe mit Ziegenfrischkäse-Praline 15.5

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Rössli

Fisch

Gebratener Alp-Zander mit Safran Beurre Blanc, wildem Broccoli und Fregola Sarda 62.5

Sautierte Seeteufel Medaillons mit Noilly Prat Sauce, Zitronenrisotto
und karamellisierten Schwarzwurzeln 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

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 Rotweinjus, Rotkraut, Marroni und hausgemachten Spätzli 63.5

Filet vom Iberico Schwein mit Rosmarinjus, Rahm-Senf Wirsing und Kartoffelgratin 63.5

Rindsschmorbraten (+18h gegart) mit Wintergemüse und Kartoffelstock 53

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

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Rössli

Hausgemachte Desserts

Rössli Cremeschnitte a la Minute frisch zubereitet	9 | 12
Grand-Marnier Sabayon mit Mandarinen Sorbet	16
Eiskaffee mit Zuger Kirsch	13.5
Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahmglace	16.5
Vermicelles Tartelette mit Vanilleglacé	14.5
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.