



Vorspeisen

Rössli Salat – Chicoréesalat mit Spargel, Kräuter, getrocknete Tomaten, geröstete Mandeln und gehobelter Parmesan an einer Himbeer Vinaigrette		19.5
Mini Lattichherzen mit Pistaziencreme, eingelegten Radieschen und Kräuter		18
Gebratene Jacobsmuscheln mit Randenmousse		29
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		19.5
Geräuchertes Saibling Tatar mit Rettich und Kräutersalat		29.5
Duo von Entenleber Terrine mit Portwein und kurzgebratener Entenleber dazu hausgemachter Brioche		32

Vegetarisch

Fregola Sarda mit Bärlauchpesto, konfierten Cherrytomaten und Stracciatella di Burrata		26 44
Spargel Ravioli mit Datteltomaten, gemischtem Spargel und Parmesanespuma		25 43

Suppen

Hummerbisque mit Crème fraîche und Hummerfleisch		27.5
Spargelcremesuppe mit Roastbeef Crostini		16.5
Bärlauchcremesuppe mit Ziegenfrischkäse im Sesammantel		15



Fisch

Gebratener Alp Zander mit Beurre Blanc, Spargel, Morcheln, Kefen und Erbsenpüree 56.5

Gebratener Seeteufel mit Zitronen-Hollandaise, gerösteten weissen Spargeln und Bratkartoffeln 61

Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste mit Kräutern gefüllt, am Tisch filetiert 55.5 p.P.

Beilagen zur Wahl: Blattspinat Gurkensalat
Gemischtes Gemüse Rosmarinkartoffeln
Taglierini 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 40.5 | 48.5

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti und Saisongemüse 46 | 53.5

Wienerschnitzel mit Beilage nach Wahl 54.5

Fleisch

Glasierte Kalbsschulter (18 Stunden gegart) auf Spargelrisotto 52

Gebratenes Filet vom Belotta Iberico-Schwein mit Morchelrahmsauce und frischen Taglierini 55

Unser Fleisch stammt aus: Kalb: Schweiz Rind: Irland | Schweiz Geflügel: Frankreich
Fischdeklaration: Saibling: Schweiz Loup de Mer: Griechenland Hummer: Nordwestatlantik Jacobsmuschel: Kanada
Brot: Schweiz

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Rössli



Hausgemachte Desserts

Rössli Cremeschnitte a la Minute frisch zubereitet	9 12
Rhabarbertarte mit Sauerrahmglace	16.5
Eiskaffee mit Zuger Kirsch	15
Schokoladenkuchen mit flüssigem Himbeer Kern dazu Joghurt- Limettenglace	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.