



## Vorspeisen

<b>Rössli Salat</b> – Castel Franco mit Kräutern, Orangenfilets, Haselnuss Crumble, Radieschen und Feta an einer Pommery- Senf Dressing		19.5
<b>Nüsslisalat Freiland</b> mit Ei, Speck und Croutons an einer französischen Dressing		19
<b>Randensalat</b> mit Birnen, geröstete Baumnüsse und Ziegenfrischkäse		19
<b>Hirschcarpaccio</b> mit Pinienkernen, Preiselbeeren, Kräutern und gehobelten Steinpilzen		29
<b>Max &amp; Moritz</b> Lattich mit Radieschen <b>und</b> Rüeblisalat mit frischer Minze und Pinienkernen	<b>nur</b> Max oder <b>nur</b> Moritz	14.5
	Max & Moritz	18.5
<b>Handgeschnittenes Rindstatar</b> mit eingelegten Zwiebeln, Kapern Briochettoast und Butter <b>oder</b> Pommes Allumettes		27.5   48.5
<b>Karamellierte Zwiebel- Tarte Tatin</b> mit Parmesanespuma		19.5
<b>Wildwassercrevetten Tartar aus Patagonien</b> mit Grapefruit, Rettich und Avocado		29
<b>Entenleberterrine</b> mit Preiselbeergelée, hausgemachtem Brioche und Kräutersalat		29.5

## Vegetarisch

<b>Frische Taglierini</b> mit pochiertem Ei und Trüffelschaum		25   43
<b>Risotto</b> mit Gorgonzola, Feigen, Walnüssen und gebratenem Cikorino Rosso		26   44

## Suppen

<b>Hummerbisque</b> mit Crème fraîche und Hummerfleisch		26
<b>Hokkaido Kürbiscremesuppe</b> mit rotem Curry und Ingwer		16
<b>Steinpilzcremesuppe</b> mit Thymiancroutons		17



## Fisch

<b>Gebratener Seeteufel</b> mit Beurre Blanc auf Champagnersauerkraut und Bratkartoffeln	59.5
<b>Gebratener AlpenZander</b> auf Süsskartoffelpüree, geröstete Schwarzwurzel, Rosenkohlblätter und Granatapfel	58.5
<b>Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste</b> mit Kräutern gefüllt, am Tisch filetiert	54 p.P.
<b>Beilagen zur Wahl:</b> Blattspinat Gemischtes Gemüse Taglierini Spätzle	Gurkensalat Rosmarinkartoffeln Pommes Allumettes je 9

## Rössli- Klassiker

<b>Entrecôte vom Hereford Rind</b> mit Café de Paris und Pommes Allumettes	55
<b>Frische Kalbsleberli</b> mit Schalotten an Rotweinjus, dazu frisch gemachte Rösti	39.5   47.5
<b>Geschnetzeltes vom Kalbsfilet nach Zürcher Art</b> mit Rösti und Saisongemüse	45.5   53
<b>Wienerschnitzel</b> mit Beilage nach Wahl	53

## Fleisch

<b>Rehrückenfilet</b> mit Wildjus, Rahmwirsing und Spätzle	67
<b>Rehgeschnetzeltes</b> mit Pilzrahmsauce, Rotkraut, Marroni und Spätzle	53
<b>Hirsch Ossobuco</b> auf Zitronenrisotto und Herbstgemüse	51.5

Unser Fleisch stammt aus: Kalb: Schweiz Rind: Irland Wild: Deutschland Geflügel: Frankreich

Fischdeklaration: Loup de Mer: Griechenland Seeteufel: Island Hummer: Nordwestatlantik

Rössli



## Hausgemachte Desserts

<b>Rössli Cremeschnitte</b> a la Minute frisch zubereitet	9   12
<b>Kaiserschmarrn</b> mit eingelegten Portweinzwetschgen	15
<b>Eiskaffee</b> mit Zuger Kirsch	13.5
<b>Tarte Tatin</b> mit Sauerrahmglace	16
<b>Käsevariation</b> 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	Croquantine - 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.