

Rössli



Vorspeisen

Rössli Salat – Chicoréesalat mit Spargel, getrocknete Tomaten, Radieschen, Kräuter und Pecorino an einer Vinaigrette	19.5
Mini-Lattich mit Pistaziencreme, eingelegte Radieschen und Kräuter	18
Spargelmousse mit gebratener Jakobsmuschel und Kräutersalat	24
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 Briochettoast und Butter oder Pommes Allumettes	27 48
Karamellierte Zwiebel- Tarte Tatin mit Parmesanespuma	19.5
Entenleberterrine mit Rhabarbergelee und hausgemachtem Brioche	29
Kingfischcarpaccio mit Fenchel, Passionsfrucht, Radieschen und Kräuter	26.5

Vegetarisch

Lauwarmer Spargel Quinoasalat mit Datteltomaten, Sojasprossen und Parmesancracker	25 43
Hausgemachte Ricotta Gnocchi mit Bärlauchpesto, Spargel, Pinienkerne	25 43

Suppen

Hummerbisque mit Crème fraîche und Hummerfleisch	26
Bärlauchcremesuppe mit gebratener Riesencrevette	15.5
Spargelcremesuppe mit Roastbeef Crostini	16



Fisch

Gebratenes Heilbutt Filet mit Zitronen Hollandaise, Spargel und Venerereis	59.5
Gebratenes Kabeljaurückenfilet mit Safran Beurre Blanc und Spargelgemüse	53
Ganzer Loup de Mer in der Salzkruste mit Kräutern gefüllt, am Tisch filetiert	54 p.P.
Beilagen zur Wahl:	
Blattspinat	Gurkensalat
Gemischtes Gemüse	Rosmarinkartoffeln
Taglierini	PommesAllumettes
	je 9

Rössli- Klassiker

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

Fleisch

Lammrückenfilet mit Kräuterpistazienkruste, Madeirajus, glasierte Frühlingszwiebeln und Lyonerkartoffeln	54
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Spargel und Taglierini	65.5

Unser Fleisch stammt aus: Kalb: Schweiz Rind: Neuseeland Geflügel: Frankreich Lamm: Neuseeland

Fischdeklaration: Loup de Mer: Griechenland Kabeljau: Nordwestatlantik Kingfish: Dänemark
Heilbutt: Norwegen Hummer: Nordwestatlantik Jakobsmuschel: Japan

Rössli



Hausgemachte Desserts

Rössli Cremeschnitte a la Minute frisch zubereitet	9 12
Lauwarmes Rhabarber Kompott mit Sauerrahmglace	15
Eiskaffee mit Zuger Kirsch	13.5
Limetten- Cheesecake mit Beerenkompott	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.