

Vorspeisen

Rössli Salat	
Bunter Blattsalat mit Brotcroutons, Karotten, Gurken und Tomaten Sauce nach Wahl	14.00
Ceviché mit Kokosmilch, Chili, Limetten und Olivenöl	26.00
Ceaser-Salat mit Jahrgangs-Sardine	23.00
Vitello Tonato mit Ei, Zwiebeln und Kapern	24.00
Mango-Burrata-Salat mit Macadamia-Pfefferminzsauce	23.00
Hausgemachte Kalbfleisch-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter	24.00

Rössli Tatar

Kleines Rindstatar 70 Gramm	25.00
Grosses Rindstatar 140 Gramm	39.00
Schärfe nach Wunsch, dazu Toast und Butter	
Rindstatar gewürzt mit Belper Knollen	39.00
Rindstatar gewürzt mit Meerrettich	39.00

Suppen

Gazpacho mit Gemüse, Olivenöl und Brotwürfeln	14.00
Kartoffel- Lauchsuppe kalt oder warm serviert	14.00

Fischgerichte

CH-Egli filets gebacken im Bierteig oder Meuniere serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln oder Salat	47.00
Ganzer Loup de Mer im Meersalz gebacken serviert in zwei Gängen	118.00
CH-Zander filet mit roter Currysauce, dazu Gemüse und Jasminreis	48.00
Geschnetzeltes CH-Saiblings filet mit Zitronenrisotto und Blattspinat	47.00

Fleischgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH) Zürcher-Art serviert mit Rösti	49.00
CH-Kalbs Cordon Bleu Rössli-Art mit Pommes Frites	49.00
CH-Kalbs filetmignons mit Schnittlauchsauce und Spätzli	56.00
CH-Mistkratzer mit Senf überbacken serviert mit Marktgemüse	44.00
Rinds filetwürfel mit grüner Pfeffersauce und Tagliatelle	54.00

Vegetarische Gerichte

Zucchetti-Feta-Kräuter-Burger mit Safran-Risotto	36.00
Gebackene Aubergine mit Kräutern, Miso und Sesamspinat	35.00

Die Hauptgänge können Sie auch in halben Portionen erhalten
4 Franken weniger

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Für die Herkunft von unserem Rindfleisch beachten Sie bitte unsere Tafel oder fragen Sie das Personal.
Das Gemüse kommt aus der Region.