



Rossberg Winterthur

Festliche Köstlichkeiten über die Feiertage!



Vorspeisen

Frische Austern _____ pro Stück _____ 09.50

Frische wilde Austern aus Irland

Knackiger Nüsslisalat** „mimosa“ _____ 14.50

mit pochiertem Ei _____ 16.50

Dazu servieren wir Ihnen unser Hausdressing**

Kürbissuppe** *

mit Ziegenkäse verfeinert _____ 15.50

Hausgemachte Gänseleberterrine _____ 31.50

dazu Waldorfsalat & Portweingelée

CAVIAN

Royal Premium Gold Kaviar 30 gr _____ 116.00

50 gr _____ 160.00

mit hausgemachten Blinis und saurem Halbrahm

Persischer Genuss wie aus 1001 Nacht. Dieser Hybrid-Kaviar, auch bekannt als

River Beluga ist eine sorgfältige Kreuzung aus Amur Stör und Kaluga Stör.



Spezialitäten

Rindsfilet Rossini _____ 56.50

Rindsfilet serviert Gnocchi* und Gemüse

dazu Gänseleber und an einer Trüffelsauce (regionaler Trüffel)

Heilbutt _____ 54.50

pochiert an einer Caviarsauce

serviert mit Salzkartoffeln und Spinat

Canard à l'Orange _____ 46.50

Entenbrust an hausgemachter Orangensauce*

dazu Blaukraut und Spätzli*

****Vegetarisch** Auch unsere vegetarischen, veganen Gäste kommen in den Genuss eines wechselnden Angebots an frisch zubereiteten und saisonalen Gerichten.

*Diese Gerichte sind NICHT glutenfrei erhältlich. Alle anderen servieren wir auf Anfrage gerne glutenfrei.

Heilbutt aus Norwegen

Ente aus Frankreich



Guten Appetit wünschen Ihnen Nadja & Marc Bucher samt Team!

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne