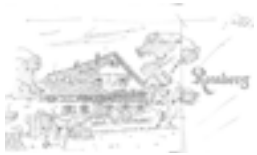

Rossberg Winterthur

Vorspeisen

Appetitanreger

Knackiger bunter Blattsalat** _____ 9.50

Gemischter Salat nach saisonalem Garten ___ 11.50

Dazu servieren wir Ihnen unser Hausdressing*

Kalte Vorspeisen

Blumenkohlcarpaccio** _____ 18.50
asiatisch angehaucht

Rindscarpaccio _____ 21.00
mit Parmesan verfeinert

Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar
klein _____ 26.50
gross _____ 38.50

Saumon fumé _____ 19.50
Wilder Rotlachs, kalt geräuchert aus Kanada

Sashimi vom Rosa Thunfisch _____ 22.50

Seelenwärmer

Tagessuppe * * _____ 11.00

Bouillon mit Ei _____ 10.50
Bouillon mit Sherry _____ 11.50
Bouillon mit Mark _____ 12.00

Warme Vorspeisen

Rossbergspaghetti* _____ 18.50
Mit hausgemachter Tomatensauce, Rohschinken, ___ 26.50
grünem Pfeffer und Parmesan verfeinert.

Marc's Ravioli ** * _____ 19.50
mit köstlichen verschiedenen Füllungen _____ 29.50

Sautierte Riesencrevetten provencale _____ 26.50
mit frischen Kräutern und Salatbouquet

Gebratene Gänseleber* _____ 28.50
mit Früchte- oder Gemüsegarnitur nach Saison

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.

Rossberg Winterthur

Hauptspeisen

Spezialitäten

Rindsfilet 49.50
an Rotweinsauce oder Pfeffersauce

Marc's Entrecôte (300gr) 52.50
Café de Paris

Kalbsteak* 48.50
an cremiger Morchelrahmsauce

Wienerschnitzel vom Kalb* 42.50
Zartes Kalbsschnitzel an knuspriger Panade

Cordonbleu vom Kalb* 45.50
Saftiges Kalbsschnitzel mit feiner Käse- Schinkenfüllung

Mistkratzerli 38.50
mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert

Wir servieren Ihnen all unsere Spezialitäten mit Gemüse nach Saison und Beilage nach Wahl:
Pommes Frites, Rösti, Nudeln, Reis, Gratin, Pommes Nature

Rossbergklassiker

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 43.50
nach Dolderart mit Rösti serviert

Kalbsleber „alla Veneziana" 39.50
mit Butterrösti

Schweinskotelette (je nach Grösse) ab 30.50
Paniert oder mit Kräuterbutter

Aus dem Wasser

Sautierte Riesencrevetten provencale 39.50

Fisch nach Saison und Fang
finden Sie auf unserer Wochenkarte.

****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!

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.