

FÜR DEN GAUMEN

VORSPIESE & VOM BRÄTTLI

Eisbergsalat mit Huusdressing * 10.00
Radiesli, Kernen und Tomätli

Madras-Currysuppe * 12.00
mit Rahmhaube und Croutons

Urnäscher Sennenkäse 14.00
zum Selberschneiden mit Huusbrot

Buureschüblig vom Toggenburger Hochlandrind 15.00
zum Selberschneiden mit Huusbrot

Gerichte mit Stern* werden nicht als Hauptgang serviert.

HAUPTGÄNG

Glarner Chäschörnli mit Öpfelmues (vegetarisch) 25.00
und Röstzwiebeln

Zartes Siedfleisch vom Weiderind (das beste der Stadt) 36.00
mit Bouillongemüse und Meerrettich

G'hackets und Hörnli vom Toggenburger Hochlandrind 27.00
mit Röstzwiebeln, Apfelmus und Reibkäse

Kalbskopf (lauwarm) mit **Gmüesvinaigrette** 26.00

SÜESSES

Schoggi-Creme „Weisse Rose“ 10.00
Meringues, Rahm und geröstete Erdnüsse

Vermicelles mit Meringues 10.00
und Rahm

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Servicemitarbeiter.

Feiern in der Weissen Rose mit bis zu 26 Personen.

Alle Preise in CHF, inklusive 7,7 % MWST

WEINSTUBE WEISSE ROSE Torgasse 9 | 8001 Zürich | +41 44 251 45 71

FÜR DIE KEHLE

APEROL | WASSER

Prosecco Extra Dry DOC Le Contesse	1 7.5 dl	9.00 62.00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	2 dl	8.50
Aperol Spritz	2 dl	12.00
Mineral mit und ohne	5 dl	7.00
Hahnewasser à discretion pro Person		4.00

BIER | SAFT

Stammheimer Hopfenbräu 5%	3 5 dl	5.50 8.50
Appenzeller Säntis Kristall 5,2%	3 5 dl	5.50 8.50
Chopfab Weize (Belgian Blanche) 5%	3.3 dl	6.50
Saft vom Fass Trüb Möhl Bügelflasche 4%	5 dl	8.00

WEISS | ROSÉ | ROT | SÜSS OFFEN

Féchy AOC 2017 Louis Siere (Chasselas) CH	1 7.0 dl	7.50 52.00
Grüner Veltliner Rabel DAC 2018 A	1 7,5 dl	8.00 56.00
Räuschling "Lattenberg" AOC 2018 CH	1 7,5 dl	8.00 56.00
Stadt Zürich AOC 2017 (Pinot Noir) CH	1 7,5 dl	7.50 52.00
Finca Tobella DOC 2016 (Cuvée) E	1 7,5 dl	8.50 60.00
TRE Brancaia IGT 2016 (Cuvée) I	1 7,5 dl	8.50 60.00
Muscat de Saint Jean AOC Süsswein F	1 5 dl	8.00 40.00

FLASCHEN WEINE WEISS | ROT

Yvorne AOC 2017 Cave de Beauvoir (Chasselas) CH	7.5 dl	52.00
Aigle les Murailles AOC 2017 H.Badoux (Chasselas) CH	7.0 dl	52.00
Sauvignon Blanc 2018 BIO Mandia Vell Mallorca E	7.5 dl	64.00
Carpe diem AOC 2014 Weingut Schnell (Pinot Noir) CH	7.5 dl	66.00
DUC « R » AOC 2015 Anja Boner (Pinot Noir) CH	7.5 dl	70.00
SottoRoccia DOC 2017 Tenuta san Giorgio (Cuvée) CH	7.5 dl	72.00
Zweigelt Alte Reben 2015 Ebner-Ebnauer A	7.5 dl	64.00
Viña Vilano Reserva DO 2014 (Tempranillo) E	7.5 dl	60.00
Tamaral Crianza DO 2015 (Tempranillo) E	7.5 dl	68.00
Liànti IGT 2015 (Carignano Syrah) I	7.5 dl	68.00
Il N.6 DOC 2016 (Cuvée) I	7.5 dl	65.00
Château Bellevue Optimum AOC 2011 (Cuvée) F	7.5 dl	69.00
Tres Bagos Reserva DOC 2015 (Cuvée) P	7.5 dl	65.00

Wir akzeptieren bar, EC-Maestro und Postcard

Alle Preise in CHF, inklusive 7,7 % MWST

WEINSTUBE WEISSE ROSE Torgasse 9 | 8001 Zürich | +41 44 251 45 71