

# ROSSO ROSSO

Das Restaurant im Zentrum Huob.

## HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ROSSOROSSO

### **Feiern Sie das Leben - feiern Sie, was es zu feiern gibt!**

Planen Sie Ihren Anlass mit uns, so können Sie sich ganz sorglos darauf freuen.



Unsere Küche bereitet für Sie saisonale und marktfrische Gerichte zu.  
Unser Team konzentriert sich ausschliesslich auf Sie und Ihre Gäste.

#### **Probe-Essen**

Bei Buchung eines Anlasses ab 20 Personen degustieren Sie und eine Begleitperson kostenfrei.

#### **Spezialwünsche**

Was Sie hier finden, sind Vorschläge. Für uns stehen jedoch Sie und Ihre Vorlieben im Zentrum. Sprechen Sie mit uns, wir setzen Ihre Ideen kulinarisch um.

#### **Dekoration**

Wir unterstützen Sie tatkräftig mit kreativen Vorschlägen oder in der Umsetzung Ihrer Vorstellungen. Preis auf Anfrage.

#### **Preise**

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer,  
zahlbar 10 Tage ab Rechnungsdatum.

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

### Speiseangebot

Das Speiseangebot wird aus marktfrischen Produkten zubereitet. Wenn möglich, berücksichtigen wir immer regionale Produzenten und örtliche Spezialitäten. Gerne beraten wir Sie bei der Menüplanung.

### Wie gehen Sie bei einer gewünschten Buchung vor?

Sobald das Datum für Ihren Anlass feststeht, informieren Sie uns bitte für eine frühzeitige Reservation. Dabei benötigen wir von Ihnen folgende Angaben:

**Personenanzahl** Die genaue Personenanzahl benötigen wir *eine Woche vor dem Anlass*. Bei Nichterscheinen wird 90% der zuletzt gemeldeten Anzahl verrechnet.

**Spezialwünsche** Sprechen Sie mit uns, wir setzen Ihre Ideen gerne für Sie um.

**Dekoration** Gerne unterstützen wir Sie mit Vorschlägen oder in der Umsetzung Ihrer Vorstellungen.

**Kostenrahmen** Welche Vorstellungen oder Vorgaben haben Sie pro Person?

**Unsere Preise** Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Der Gesamtbetrag ist 10 Tage ab Rechnungsdatum zahlbar.



## ZUM APERITIF

Hausgemachte Käseküchlein pro Stk. CHF 3.20

Hausgemachte Schinkengipfeli pro Stk CHF 2.50

«Tomaten Bruschetta» pro Stk. CHF 2.00

*Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch,  
Kräutern und Olivenöl*

Belegte Partybrötli

*Belegte Viertel-Toastscheiben nach Wahl: Rohschinken, Schinken, Salami,  
Käse-Trauben, Lachs, Gemüsestartar mit Sprossen etc.*

Canapés

*Belegte Viertel-Toastscheiben nach Wahl: Rohschinken, Schinken, Salami,  
Käse-Trauben, Lachs, Gemüsestartar mit Sprossen etc.*

Gerne stellen wir ein individuelles Apéro-Angebot nach Ihren Vorstellungen  
und Wünschen zusammen.

## SAISONAL

Austern mit Gurken Koriander Emulsion Preis tagesabhängig

## SUPPEN

Rindfleischbouillon CHF 9.50

*nach Wahl mit Fideli, Flädli, Gemüsewürfeln  
Backerbsen, Sherry oder Eierstich Royal*

Kokos-Zitronengrassschaumsuppe CHF 12.50

*mit Poulet-Satayspiesschen*

Bunte Minestrone CHF 9.50

Weissweinschaumsuppe mit Zimtcrôutons CHF 9.50



## SAISONALE SUPPEN

Bunte Spargel Minestrone <i>mit Tomaten-Crostini</i>	CHF 12.50
Kürbisschaumsuppe	CHF 9.50
Tomatenschaumsuppe mit Croutons	CHF 9.50

## SALATE

Gemischter Blattsalat	CHF 7.50
Gemischter Salat	CHF 9.50
Tomaten-Büffelmlch-Mozzarella-Salat	CHF 12.50
Blattsalat mit Zürisee-Fischstreifen <i>mit Apfel und Mango, an erfrischender Chili-Curryvinaigrette</i>	CHF 16.50
«Vital-Teller»	CHF 14.50
<i>Gebratenes Pouletfilet auf Salatteller mit Hausdressing und Früchtegarnitur</i>	als Hauptgang CHF 19.50
«Ceasar Salad»	CHF 14.50
<i>Babylattichtsalat mit Poulet, knusprigem Speck an Parmesandressing und Croûtons</i>	als Hauptgang CHF 19.50
Bauernsalatschüssel zum Teilen <i>Saisonale Blattsalate mit Gurken, Ei, Parmesan Radisli, Schnittlauch, Cherrytomaten und Balsamico</i>	CHF 11.50
Salatbuffet (ab 30 Personen)	pro Person CHF 13.50



## TAVOLATA APÉRO

*zum Teilen, unkompliziert auf dem Tisch*

*Ab 15 Personen*

4 Stk. Black-Tiger Crevette im Speckmantel <i>mit Tomatenwürfel, Frühlingszwiebel, Crostini</i>	CHF 13.50
6 Stk. Meat-Balls mit Tomatensauce	CHF 9.00
Melone mit würzigem IPS Grand Cru Rohschinken	CHF 10.50
Bio «Beefsteak Tatar» <i>mit Kartoffel-Trüffel-Espuma</i>	CHF 17.50
Pastrami-Mini-Sandwich <i>mit Senf-Gurkengemüse</i>	CHF 14.50
Rauchlachs auf Mini Rösti <i>mit Kräutersauerrahm und Salatbouquet</i>	CHF 14.50
Gebackene Champignons mit Haus-Dip	CHF 9.50
Mini Quiche Lorraine <i>mit Speck und Zwiebeln</i>	CHF 9.50
Mini-Quiche, vegetarisch belegt	CHF 8.50

Zu allen Gerichten zum Teilen gibt es helles und dunkles Baguette.



## VORSPEISEN

Rindstatar und Markbein "Surf and Turf" Längsaufgeschnittener Markknochen mit sautiertem Rinds-Tatar Jakobsmuschel dazu Dijon-Senf Espuma und Röstbrot	CHF 21.00
Rauchlachs <i>Caipirinha-Rauchlachs-Crêpe, Rauchlachsrose gepickelte Zwiebel, Meerrettich und Toast</i>	CHF 17.50
Hausgebeizter Graved Lachs Entweder klassisch, mit Randen oder Orientalisch <i>mit Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	CHF 17.00
Pikantes «Beefsteak Tartar» <i>mit Cognac verfeinert serviert mit Kräutersalat</i>	CHF 19.50
Hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Rind <i>mit Avocado, Kräutersalat, Balsamico-Vinaigrette und Parmesanspänen</i>	CHF 19.00
Dörrotomatentatar mit <i>Apfel und Mango, Salat, Toast u Butter</i>	CHF 14.50
Morchel-Frischkäseterrine <i>auf Salatbouquet mit Wildkräuter-Vinaigrette</i>	CHF 15.50
Dreierlei Crostini <i>Tomaten-Basilikum, schwarze Olivencreme, Honig-Schnittlauch-Hüttenkäse</i>	CHF 12.50
CH-Onsen Ei 1h bei 64° <i>Auf Kartoffelschnee mit Trüffelerspuma und Knuspereinlage</i>	CHF 12.50



## FISCH

## Vorspeise    Hauptgang

Egli Filets nach Müllerin Art	CHF 18.50	CHF 32.00
Gebratene Felchenfilets "Zürcher Art" <i>mit Weissweinsauce, Champignons Butterrösti</i>	CHF 24.50	CHF 30.50
Zanderfilets im knusprigen Backteig <i>mit Remouladen-Sauce</i>	CHF 24.50	CHF 32.50
Zanderfilet mit Nussbütteschaumsauce <i>Pinienkernen-Blattspinat und Kartoffelperlen</i>	CHF 28.00	CHF 34.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet <i>mit Rucolabuttersauce Kartoffelstampf und grilliertem Gemüse</i>	CHF 16.00	CHF 28.00
Lachstranche mit Zitrusfrüchte.Buttersauce <i>gebratene neue Kartoffeln und Spargeln</i>		CHF 27.00
Gezupfter Flaky Lachs mit Schnittlauchsauerrahm <i>im Folienkartoffel dazu marinierter Gurkensalat</i>	CHF 16.50	CHF 28.50
Saisonal: Zürichsee Rotaugen Knusperli mit Sauce Ravigote <i>dazu Salzkartoffeln und Blattspinat</i>		CHF 28.50

## RINDFLEISCH

Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne <i>mit Parmaschinken gratiniert</i>	CHF 24.00
Gespickter Rindsschulterbraten <i>Portweinjus, sämiger Polenta und Cocobohnen</i>	CHF 32.00
Hausgemachte Rindfleischrölli <i>mit saisonalen Füllungen (z. b. Rohschinken, Spargel) Kartoffelstampf und Gemüse</i>	
Rosa gebratenes Roastbeef <i>Sauce béarnaise und Jus Kartoffelgratin und Speckbohnenbündeli</i>	CHF 44.00
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» <i>mit Butterspätzli und Wahlgemüse</i>	CHF 48.00
Rindsstreifen mit Soja mariniert <i>Koriander-Erdnusssauce, knackiges Wok-Gemüse und Parfumreis</i>	CHF 27.00
Chateaubriand in zwei Gängen serviert <i>1. Gang mit Sauce Hollandaise Pommes Dauphine und Speckbohnen 2. Gang mit Rosmarinjus, Trüffel Risotto und grilliertem Antipasti Gemüse</i>	CHF 63.00



## KALBFLEISCH

Kalbshackbraten an Morchelschaumsauce <i>neue gebratene Kartoffeln und Spargeln</i>		CHF 36.00
Kalbsschnitzel al limone <i>feine Nudeln und Blattspinat</i>		CHF 42.00
«Riz Casimir» serviert im Mandelreisring <i>mit Früchten garniert</i>		CHF 38.00
«Duo vom Kalb» <i>am Stück gebratenes rosa Kalbsfilet im Kräutermantel und glasierte Kalbsbacke mit Trüffelravioli</i>		CHF 59.00
Kalbshaxe «Cremolata» <i>geschmort mit Gemüse. Kräutern und sämiger Polenta</i>		CHF 38.00
«Cordon-Bleu»	130g	CHF 31.00
	200g	CHF 38.00
<i>mit Schinken und würzigem Bergkäse gefüllt, dazu Pommes frites und Marktgemüse</i>		
«Wiener Schnitzel 180g» <i>original mit Preiselbeeren, Pommes und Gemüse</i>		CHF 42.00
«Saltimbocca alla Romana» <i>mit Rohschinken und Salbei</i>		CHF 38.00
«Piccata Milanese» <i>Tomatenspaghetti und Mandelbrokkoli</i>		CHF 34.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art» <i>mit Butterrösti</i>		CHF 38.00



## SCHWEINEFLEISCH

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF 19.50
Schweinsgeschnetzeltes "Zürcher Art" <i>mit Butterrösti und Gemüse</i>	CHF 26.50
«Cordon Bleu» <i>mit Schinken und würzigem Bergkäse gefüllt mit Pommes frites und Gemüse</i>	CHF 24.50
Walliser Steak <i>Schweinshalsbraten mit Tomate und Raclette-Käse Country Cuts und Erbsen-Lattich-Rahmgemüse</i>	CHF 23.50
Glasierter Braten <i>mit Dörripflaumen gefüllt an einem Rosmarinjus Risotto und Gemüse</i>	CHF 24.00
«Florentiner Schweinsfilet» <i>mit Rohschinken und Spinat im Blätterteigkissen</i>	CHF 36.00
Schweinefilet mit Speck-Senfschaumsauce <i>Pommes risolle und Grilltomate</i>	CHF 34.50



## CHEF'S SPECIAL

48h Sous-Vide gegarte Kalbsschulter an Portweinjus <i>dazu Mascarpone-Tagliatelle und Marktgemüse</i>	CHF 42.00
Klassisch geschmorte Rindskopfbake an Barolojus <i>Dazu Sellerie- Honig Stampf und Gemüsemosaik</i>	CHF 36.00
Glasierte Kalbsbrustschnitte "Gärtner-Art" <i>dazu Pastinaken Kartoffelstampf und Gemüse Paysanne</i>	CHF 38.00
Schwyzer Hafä Chabis mit Schweinsschulter-Ragout <i>dazu Saucenkartoffeln und gerösteter Weisskohl</i>	CHF 24.00
Black BBQ Pulled Pork Burger (ab 10 Personen) <i>mit Rotkraut Coleslaw im Mais Chili Bun</i>	CHF 26.50
Knuspriger Schweinebauch dazu Malzbier-Jus <i>Hausgemachte Laugenserviettenknödel und Kraut</i>	CHF 28.50
Raviolo al Brasato gefüllt mit Schmorfleisch <i>mit Salbeibutter und Röstgemüsewürfel</i>	CHF 32.00



## GEFLÜGEL

Mistchratzerli <i>mit Café de Paris, Rosmarinkartoffel und Gemüse</i>	CHF 29.00
Poulet Brust im Basilikum-Rohschinkenmantel <i>Kresse Risotto und Grillgemüse</i>	CHF 26.00
Geschnetzeltes «Sweet and Sour» <i>mit Basmatireis</i>	CHF 25.00
«Wiener Backhendl» für Sie ausgelöst, ohne Knochen mit Zitrone und Kartoffelsalat	CHF 24.50
Gebratene Nudeln mit Poulet, Ei, Koriander, knackigem Wok-Gemüse und Nudeln	CHF 24.50
Perlhunbrust mit Trüffelveloute Tagliatelle und frischer Blattspinat	CHF 25.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

Safran Risotto mit gebackenen Champignons <i>und Gemüsestreifen</i>	CHF 21.50
Spinat Crêpe mit Morchelschaumsauce <i>Sherry-Kohlrabi-Rahmgemüse</i>	CHF 25.50
Blumenkohlcurry mit Kokos-Cremolata <i>Süsskartoffeln und Kefen</i>	CHF 22.50
Mit Haselnuss panierte Auberginentranche <i>Basilikum-beurre-blanc, Kartoffel-Selleriestampf</i>	CHF 27.50
Spaghetti ROSSO ROSSO <i>an Rotem-Pesto, marineretem Rucola und Parmesan</i>	CHF 21.50



## BEILAGEN

Gemüsebouquet	CHF 5.00
Hausgemachte Spätzle	CHF 4.50
Kartoffelstock	CHF 4.00
Kartoffelgratin	CHF 4.50
Pommes Dauphine	CHF 4.00
Pommes Nature	CHF 4.00
Kartoffelkroketten, Rösti Kroketten	CHF 4.00
Pommes Frites	CHF 4.00
Bratkartoffeln	CHF 4.00
Butterrösti	CHF 4.50
Kartoffelgnocchi	CHF 4.00
Butternudeln	CHF 4.00
Trockenreis, Wildreis	CHF 4.00
Tessiner «Bramata Polenta»	CHF 4.00
Risotto (in gewünschter Variation)	CHF 4.50



## HAUSGEMACHTE DESSERTS

Frischer Fruchtsalat	CHF 8.50
Karamelköpfler mit Rahm und Früchten garniert	CHF 8.50
Klassisches Tiramisu	CHF 9.50
Dunkles Schokoladenmousse	CHF 9.50
Zitronenquarkmousse mit marinierten Beeren	CHF 12.00
Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	CHF 12.00
Weisses Toblerone-Mousse	CHF 9.00
Saisonaler Streuselkuchen mit Rahm	CHF 7.50
«Birnen Tarte mit Walnussglace	CHF 10.50
Eiskaffee gerührt, mit Kahlua Likör verfeinert	CHF 9.50
«Dessertteller Huob» Schokoladen-Mandel-Kuchen, Mango-Joghurtmousse, Blaubeer-Muffin	CHF 16.50
Crêpe Suzette	CHF 16.00
«Dessertbuffet Huob» (ab 30 Personen)	CHF 16.50

Auf Anfrage sind noch weitere Dessertkreationen möglich

