

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 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

«Crudité» pro Stk. CHF 5.20

*Frisches rohes Gemüse, geschnitten,
mit drei verschiedenen Dipp-Saucen*

Hausgemachte Käseküchlein pro Stk. CHF 3.20

Hausgemachte Schinkengipfel pro Stk. CHF 2.50

«Tomaten Bruschetta» pro Stk. CHF 2.00

*Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch,
Kräutern und Olivenöl*

Canapés

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

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

SUPPEN

Rindfleischbouillon CHF 9.50

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

Vanille-Wildkräuterschaumsuppe CHF 12.50

mit Rohschinken-Honig-Grissini

Kokos-Zitronengrassschaumsuppe CHF 12.50

mit Poulet-Satayspiesschen

Bunte Minestrone CHF 9.50

Weissweinschaumsuppe



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-Büffelmilch-Mozzarella-Salat	CHF 12.50
Blattsalat mit Zürisee- Fischpralinen <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	CHF 11.50
<i>Saisonale Blattsalate mit Gurken, Ei, Parmesan Radisli, Schnittlauch, Cherrytomaten und Balsamico</i>	
Salatbuffet (ab 30 Personen)	pro Person CHF 13.50



TAPAS

zum Teilen, unkompliziert auf dem Tisch

Ab 15 Personen

4 Stk. Riesencrevetten in Chnoblöl <i>mit Tomatenwürfel, Frühlingszwiebel, Crostini</i>	CHF 13.50
6 Stk. Meat-Balls mit Tomatensauce	CHF 9.00
Melone mit würzigem Parmaschinken	CHF 10.50
Bio «Beefsteak Tatar» <i>mit Kartoffel-Trüffel-Espuma</i>	CHF 17.50
Pastramin-Mini-Sandwich <i>mit Senf-Gurkengemüse</i>	CHF 14.50
Gebratene Riesencrevette auf Mini Rösti <i>mit Kräutersauerrahm und Salatbouquet</i>	CHF 15.50
Gebackene Champignons mit Haus-Dip	CHF 9.50
Mini Calzone mit Spinat und Taleggio gefüllt	CHF 6.50
Mini-Quiche, vegetarisch belegt	CHF 8.50

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



VORSPEISEN

Rauchlachs <i>Caipirinha-Rauchlachs-Crêpe, Rauchlachsrose gepickelte Zwiebel, Meerrettich und Toast</i>	CHF 17.50
Rauchlachs-Teller <i>mit Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	CHF 17.00
Mediterraner Tomaten-Brotsalat <i>mit Rohschinken und Büffelmilch-Mozzarella / mit grillierter Riesencrevette</i>	CHF 13.50 CHF 17.50
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
Erfrischendes Gemüse-Tatar mit Curry <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



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 Sauce Bernaise <i>neue gebratene Kartoffeln und Spargeln</i>		CHF 27.00

RINDFLEISCH

Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne
mit Parmaschinken gratiniert CHF 24.00

Gespickter Rindsschulterbraten CHF 28.00
Portweinjus, sämiger Polenta und Cocobohnen

Hausgemachte Rindfleischröleli
mit saisonalen Füllungen (z. B. Rohschinken, Spargel)
Kartoffelstampf und Gemüse

Rosa gebratenes Roastbeef CHF 44.00
Sauce béarnaise und Jus
Gratinierte Rahmkartoffeln und Speckbohnenbündeli

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» CHF 48.00
mit Butterspätzli und Wahlgemüse

Rindsstreifen mit Soja mariniert CHF 27.00
Koriander-Erdnusssauce, knackiges Wok-Gemüse

Chateaubriand in zwei Gängen serviert CHF 56.00
1. Gang mit Sauce Hollandaise Pommes Dauphine
und Speckbohnen
2. Gang mit Rosmarinjus, Trüffel Risotto und grilliertem
Antipasti Gemüse



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 Parfümreisring <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 33.00
«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 31.00
«Piccata Milanese» <i>Tomatenspaghetti und Mandelbrokkoli</i>		CHF 30.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art» <i>mit Butterrösti</i>		CHF 38.00



SCHWEINEFLEISCH

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF 16.50
Schweinsgeschnetzeltes "Zürcher Art" <i>mit Butterrösti und Gemüse</i>	CHF 23.50
«Cordon Bleu» <i>mit Schinken und würzigem Bergkäse gefüllt mit Pommes frites und Gemüse</i>	CHF 24.50
Walliser Steak <i>Schweinesteak mit Tomate und Raclette-Käse Country Cuts und Erbsen-Lattich-Rahmgemüse</i>	CHF 21.50
Glasierter Braten <i>mit Dörripflaumen gefüllt an einem Rosmarinjus Risotto und Gemüse</i>	CHF 24.00
«Florentiner Schweinsfilet» <i>mit Rohschinken und Spinat im Blätterteig</i>	CHF 36.00
Schweinefilet mit Speck-Senfschaumsauce <i>Pommes risolle und Grilltomate</i>	CHF 34.50



GEFLÜGEL

Mistchratzerli CHF 21.00
mit Café de Paris, Rosmarinkartoffel und Gemüse

Poulet Brust im Basilikum-Rohschinkenmantel CHF 25.00
Kresse Risotto und Grillgemüse

Geschnetzeltes «Sweet and Sour» CHF 25.00
mit Basmatireis

«Wiener Backhendl» für Sie ausgelöst, ohne Knochen CHF 24.50
mit Zitrone und Kartoffelsalat

Gebratene Nudeln mit Poulet, Ei,
Koriander, knackigem Wok-Gemüse und Nudeln CHF 24.50

Maispoulardenbrust mit Trüffelveloute
Tagliatelle und frischer Blattspinat CHF 25.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Safran Risotto mit gebackenen Champignons
und Gemüsestreifen CHF 21.50

Spinat Crêpe mit Morchelschaumsauce CHF 25.50
Sherry-Kohlrabi-Rahmgemüse

Blumenkohlcurry mit Kokos-Cremolata CHF 22.50
Süsskartoffeln und Kefen

Mit Haselnuss panierte Auberginentranche CHF 27.50
Basilikum-beurre-blanc, Kartoffel-Selleriestampf



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
Karamelköppli 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
Vanille-Brownie-Parfait mit Erdbeerensalat	CHF 12.00
Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	CHF 12.00
Weisses Toblerone-Mousse	CHF 9.00
Gekaufter Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 9.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 11.00
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 14.50
Crêpe Suzette am Tisch zubereitet	CHF 14.00
«Dessertbuffet Huob» (ab 30 Personen)	CHF 16.50

