

ROSSO ROSSO

Das Restaurant im Zentrum Huob.

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ROSSOROSSO

Feiern im Zentrum Huob



ROSSOROSSO
Huobstrasse 5
8808 Pfäffikon SZ
T 055 416 12 50

restaurant@rossorosso.ch

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 <i>eine Woche vor dem Anlass</i> . 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 3.80 |
| Hausgemachte Schinkengipfeli | pro Stk | CHF 3.10 |
| «Tomaten Bruschetta» <i>Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl</i> | pro Stk. | CHF 2.50 |

Belegte Partybrötli

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

Canapés

*Belegte Viertel-Toastscheiben nach Wahl: Rohschinken, Schinken, Salami,
Käse-Trauben, Lachs, Gemüse Tartar 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

Hausgemachte Consomé Double CHF 12.50
*nach Wahl mit Fideli, Flädli, Gemüsewürfeln
Backerbsen, Sherry oder Eierstich Royal*

Bunte Minestrone CHF 10.50

Weissweinschaumsuppe mit Zimtrôutons CHF 12.00

SAISONALE SUPPEN

| | |
|---|-----------|
| Bunte Spargel Minestrone <i>mit Tomaten-Crostini</i> | CHF 12.50 |
| Kürbisschaumsuppe | CHF 10.50 |
| Tomatenschaumsuppe mit Croutons | CHF 9.50 |

SALATE

| | |
|---|-------------------------|
| Gemischter Blattsalat | CHF 8.50 |
| Gemischter Salat | CHF 10.50 |
| Tomaten-Büffelmilch-Capresé-Salat | CHF 14.50 |
| Blattsalat mit Zürisee-Fischstreifen <i>mit Apfel und Mango, an erfrischender Chili-Curryvinaigrette</i> | CHF 18.50 |
| «Vital-Teller» | CHF 16.50 |
| <i>Gebratenes Pouletfilet auf Salatteller mit Hausdressing und Früchtegarnitur</i> | als Hauptgang CHF 25.00 |
| Salatbuffet (ab 30 Personen) | pro Person CHF 15.00 |

VORSPEISEN

| | |
|--|-----------|
| Rindstatar und Markbein "Surf and Turf" Längsaufgeschnittener Markknochen mit sautiertem Rinds-Tatar Jakobsmuschel dazu Dijon-Senf Espuma und Röstbrot | CHF 21.00 |
| 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 |
| Dreierlei Crostini <i>Tomaten-Basilikum, schwarze Olivencreme, Honig-Schnittlauch-Hüttenkäse</i> | CHF 13.50 |
| CH-Onsen Ei 1h bei 64° <i>Auf Kartoffelschnee mit Trüffelespuma und Knuspereinlage</i> | CHF 12.50 |

FISCH

| | |
|---|-----------|
| Egli Filets nach Müllerin Art | CHF 32.00 |
| Gebratene Felchenfilets "Zürcher Art" <i>mit Weissweinsauce, Champignons Butterrösti</i> | CHF 30.50 |
| Zanderfilets im knusprigen Backteig <i>mit Remouladen-Sauce</i> | CHF 32.50 |
| Zanderfilet mit Nussbütteschaumsauce <i>Pinienkernen-Blattspinat und Kartoffelperlen</i> | CHF 34.00 |
| Gebrautes Wolfsbarschfilet <i>mit Rucolabuttersauce Kartoffelstampf und grilliertem Gemüse</i> | CHF 32.00 |
| Lachstranche mit Zitrusfrüchte.Buttersauce <i>gebratene neue Kartoffeln und Spargeln</i> | CHF 31.00 |
| Gezupfter Flaky Lachs mit Schnittlauchsauerrahm <i>im Folienkartoffel dazu marinierter Gurkensalat</i> | CHF 32.50 |

RINDFLEISCH

| | |
|---|-----------|
| Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne <i>mit Parmaschinken gratiniert</i> | CHF 26.00 |
| Gespickter Rindsschulterbraten <i>Portweinjus, sämiger Polenta und Cocobohnen</i> | CHF 37.00 |
| Rosa gebratenes Roastbeef <i>Sauce béarnaise und Jus</i> <i>Kartoffelgratin und Speckbohnenbündeli</i> | CHF 52.00 |
| Rindsfiletwürfel «Stroganoff» <i>mit Butterspätzli und Wahlgemüse</i> | CHF 52.00 |
| Rindsstreifen mit Soja mariniert <i>Koriander-Erdnusssauce, knackiges Wok-Gemüse und Parfumreis</i> | CHF 29.50 |
| Chateaubriand in zwei Gängen serviert <i>1. Gang mit Sauce Hollandaise Pommes Dauphine und Speckbohnen</i> <i>2. Gang mit Rosmarinjus, Trüffel Risotto und grilliertem Antipasti Gemüse</i> | CHF 75.00 |

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 64.00 |
| Kalbshaxe «Cremolata» <i>geschmort mit Gemüse. Kräutern und sämiger Polenta</i> | CHF 43.00 |
| «Saltimbocca alla Romana» <i>mit Rohschinken und Salbei</i> | CHF 42.00 |
| «Piccata Milanese» <i>Tomatenspaghetti und Mandelbrokkoli</i> | CHF 38.00 |
| Kalbsgeschnetztes Zürcher Art» <i>mit Butterrösti</i> | CHF 42.00 |

SCHWEINEFLEISCH

| | |
|---|-----------|
| Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat | CHF 21.50 |
| 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 27.50 |
| Walliser Steak <i>Schweinshalsbraten mit Tomate und Raclette-Käse Country Cuts und Erbsen-Lattich-Rahmgemüse</i> | CHF 25.50 |
| Glasierter Braten <i>mit Dörripflaumen gefüllt an einem Rosmarinjus Risotto und Gemüse</i> | CHF 26.50 |
| «Florentiner Schweinsfilet» <i>mit Rohschinken und Spinat im Blätterteigkissen</i> | CHF 39.00 |
| Schweinefilet mit Speck-Senfschaumsauce <i>Pommes risolle und Grilltomate</i> | CHF 37.00 |

CHEF'S SPECIAL

| | |
|---|-----------|
| 48h Sous-Vide gegarte Kalbsschulter an Portweinjus <i>dazu Mascarpone-Tagliatelle und Marktgemüse</i> | CHF 49.00 |
| Klassisch geschmorte Rindskopfbacke an Barolojus <i>Dazu Sellerie- Honig Stampf und Gemüsemosaik</i> | CHF 39.00 |
| Glasierte Kalbsbrustschnitte "Gärtner-Art" <i>dazu Pastinaken Kartoffelstampf und Gemüse Paysanne</i> | CHF 40.50 |
| Schwyzer Hafä Chabis mit Schweinsschulter-Ragout <i>dazu Saucenkartoffeln und gerösteter Weisskohl</i> | CHF 25.00 |
| Black BBQ Pulled Pork Burger (ab 10 Personen) <i>mit Rotkraut Coleslaw im Mais Chili Bun</i> | CHF 27.50 |
| Knuspriger Schweinebauch dazu Malzbier-Jus <i>Hausgemachte Laugenserviettenknödel und Kraut</i> | CHF 29.50 |

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 27.50 |
| Geschnetzeltes «Sweet and Sour» <i>mit Basmatireis</i> | CHF 25.00 |
| «Wiener Backhendl» für Sie ausgelöst, ohne Knochen mit Zitrone und Kartoffelsalat | CHF 26.50 |
| Gebratene Nudeln mit Poulet, Ei, Koriander, knackigem Wok-Gemüse und Nudeln | CHF 25.50 |
| Perlhunbrust mit Trüffelveloute Tagliatelle und frischer Blattspinat | CHF 26.50 |

VEGETARISCHE GERICHTE

| | |
|---|-----------|
| Safran Risotto mit gebackenen Champignons <i>und Gemüsestreifen</i> | CHF 23.50 |
| Spinat Crêpe mit Morchelschaumsauce <i>Sherry-Kohlrabi-Rahmgemüse</i> | CHF 27.50 |
| Blumenkohlcurry mit Kokos-Cremolata <i>Süsskartoffeln und Kefen</i> | CHF 23.50 |
| Spaghetti ROSSO ROSSO <i>an Rotem-Pesto, marineretem Rucola und Parmesan</i> | CHF 22.50 |

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 |
| 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 |
| 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

So finden Sie uns

Mit dem Zug

Ab Bahnhof Pfäffikon SZ mit dem Bus in Richtung Feusisberg-Schindellegi oder Richtung Seedammcenter Alpamare bis zur Haltestelle "Tertianum" (1 Minute Autofahrt) oder 5–10 Gehminuten entlang der Churerstrasse in Richtung Altendorf. Von der Churerstrasse aus sehen Sie zwei, durch ihre Farbe (blau und gelb) markante Gebäude. Im gelben Gebäude befindet sich unser Restaurant Rosso **Rosso**.

Mit dem Auto aus Richtung Zürich „Zentrum Pfäffikon“

Der Churerstrasse entlang Richtung Altendorf fahren. Beim ersten Kreisels rechts in die Huobstrasse abbiegen. Beachten Sie dabei den Wegweiser „Etel/Luegeten“. Nach ca. 10m direkt vor dem blauen Gebäude links in die Tiefgarage abbiegen.

Mit dem Auto aus Richtung Altendorf oder von der Autobahn

Ausfahrt Pfäffikon SZ benützen. Danach auf der Hauptstrasse „Churerstrasse“ Richtung Pfäffikon. Beim zweiten Kreisels links in die Huobstrasse einbiegen. Beachten Sie den Wegweiser „Etel/Luegeten“. Nach ca. 10 m direkt vor dem blauen Gebäude links in die Tiefgarage abbiegen.



Über uns

Geniessen Sie Ihr Essen im mediterranen Ambiente unseres Restaurants.
Wir freuen uns auf Sie!



Leitung Service, ROSSOROSSO
Natalie Ammann

"Ich liebe meinen Beruf als Gastgeberin und setze mich jeden Tag dafür ein,
dass sich alle bei uns wohlfühlen."



Sous-Chef und Leitung Küche, ROSSOROSSO
Stefan Kühnl und Marco Ebnöther

"Wir kochen täglich mit grösster Leidenschaft für unsere Gäste."

ROSSOROSSO
Huobstrasse 5
8808 Pfäffikon SZ
T 055 416 12 50
restaurant@rossorosso.ch