

Rössli-Menu

Wir überraschen Sie gerne
mit einem 3-Gang-Menu.
Bitte sagen Sie uns doch,
was Sie nicht mögen
oder vertragen.

ab 2 Personen

Menu-Preis Fr. 78.00
pro Person

Vorspeisen

Rössli Salat Bunter Blattsalat mit Brotcroutons, Karotten, Gurken und Tomaten Sauce nach Wahl	14.00
Ochsenschwanzragout im Feuilles de Brick mit Blattspinat	24.00
Ceviché vom Saibling mit Limetten, Olivenöl und Chili	25.00
Südafrikanische Scampis mit Tomaten-Chili-Risotto	32.00
Gemüse-Terrine mit Salatbouquet und Balsamicodressing	24.00
Hausgemachte Kalbfleisch-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter	24.00

Rössli Tatar

Kleines Rindstatar 70 Gramm	25.00
Grosses Rindstatar 140 Gramm	39.00
Schärfe nach Wunsch, dazu Toast und Butter	
Rindstatar gewürzt mit Belper Knollen	39.00
Rindstatar gewürzt mit Meerrettich	39.00

Suppen

Blumenkohl-Curry-Kokssuppe	14.00
Gemüsecrèmesuppe mit Brotwürfel	14.00

Fischgerichte

CH-Egli filets gebacken im Bierteig oder Meuniere serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln oder Salat	47.00
Seezungenröllchen mit Wermuthsauce und Jasminreis	56.00
Zanderfilet mit Champagner-Kraut und Bratkartoffeln	48.00
Loup de Mer geschnetzeltes serviert mit Gemüserisotto	47.00

Fleischgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH) Zürcher-Art serviert mit Rösti	49.00
CH-Rinds-Entrecôte mit grüner Pfeffersauce und Tagliatelle	56.00
Ganzer Mistkratzer vom Ofen mit Marktgemüse	20 Minuten 45.00
CH-Kalbskotelette mit Marktgemüse und Bratkartoffeln	62.00
CH-Kalbs Cordon Bleu Rössli-Art mit Pommes Frites	49.00

Vegetarische Gerichte

Kichererbsen-Kartoffelcurry mit Mangochutnay und Jasminreis	35.00
Feine Nudeln mit Gemüse und Waldpilzen dazu Belper-Knollen	35.00

Die Hauptgänge können Sie auch in halben Portionen erhalten
4 Franken weniger

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Für die Herkunft von unserem Rindfleisch beachten Sie bitte unsere Tafel oder fragen Sie das Personal.
Das Gemüse kommt aus der Region.

Alle Preise inklusive MwSt

Dessert

Schokoladenküchlein mit Joghurteis		14.00
Quarkschmarren mit Apfelkompott		15.00
Crema Catalana mit Vanilleeis		13.00
Zabaione al Marsala		15.00
Baumnuss-Parfait mit Ananascarpaccio und Ahornsirup		13.00
Hausgemachtes Eis pro Kugel		5.20
Vanille, Karamell, Joghurt, Passionsfruchtsorbet, Monatssorbet mit Rahm	plus	1.50
Käseteller von der Küche zusammengestellt		15.00

Süssweine

18	Cuvée Beerenauslese, Kracher	5cl	9.50
18	Scheurebe Eiswein, Bechtheimer Stein Bastianhauser Hof, Rheinhessen	37.5cl	67.00

Alle Preise inklusive MwSt