

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

Ochsen schwanzragout 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

Gemüsecrème suppe 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 Vanille, Karamell, Joghurt, Passionsfruchtsorbet, Monatssorbet mit Rahm	5.20
	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