

Vorspeisen

Rössli Salat	
Bunter Blattsalat mit Brotroutons, Karotten, Gurken und Tomaten Sauce nach Wahl	14.00
Linsen-Salat mit Jakobsmuscheln und Limetten-Vinaigrette	23.00
Thunfisch-Avocados-Tomaten-Tatar mit Brioche	25.00
Gebratene Entenlebertranche mit Apfelkompott	32.00
Schottischer Rauchlachs mit Kabis-Ingwer-Passionsfruchtsalat	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

Randensuppe mit Meerrettich	14.00
Karotten-Ingwersuppe	14.00

Fischgerichte

CH-Egli filets gebacken im Bierteig oder Meuniere serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln oder Salat	47.00
Steinbutt Saltimbocca mit Safranrisotto und Spinat	56.00
Seeteufel filet auf Ratatouilles mit Rosmarinkartoffeln	47.00
CH-Saiblings filet mit Flower Sprouts und Kartoffelgnocchi	47.00

Fleischgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH) Zürcher-Art serviert mit Rösti	49.00
Rindsfiletmedaillon Rossini mit Gemüse und Tagliatelle	62.00
Rentier Entrecôte mit Wirz-Strudel und Portweinjus	58.00
Coq au Vin vom Mistkratzer mit Kartoffelstock und Gemüse	44.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Chili dazu Rösti	44.00

Vegetarische Gerichte

Wirz-Strudel auf Safranrisotto mit Flower Sprouts	33.00
Ratatouilles mit Burrata und Rosmarin-Bratkartoffeln	33.00

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