

Liebe Gäste

Jede Woche stelle ich Ihnen ein Menü zusammen – Sie haben die Wahl zwischen drei bis sechs saisonalen Gerichten. Die Zutaten dafür kommen frisch von regionalen Produzenten, Gemüsemärkten, Metzgern und Bauernhöfen der Region.

Ich bin keinem Stil und keiner Gewohnheit verpflichtet, sondern ich koche neugierig nach der Jahreszeit und mit Phantasie und Blick fürs Detail. Lassen Sie sich überraschen. Auf alle Fragen geben meine Frau Doris und unsere Servicemitarbeitende gerne Auskunft.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit und viel Freude an der Rössli Küche.

Ueli Kellenberger

Salate

Blattsalate Haselnüsse Himbeer-Haselnussvinaigrette Sfr. 9.50

Saisonsalate Sprossen Sfr. 11.50

Vorspeisen

Spargelsalat Mangroven Crevetten Sfr. 34.00

Wachtelbrust Salat junges Gemüse Sfr. 32.00

Suppen

Gartenerbsencreme Hummer Sfr. 21.50

Fläscher Spargelcreme Wachtel Spiegelei Rohschinken Sfr. 18.50

Teigwaren/Reis

	Halbe Port.	Ganze Port.
Carnaroli Risotto Brennessel Morcheln confierte Datterini Tomaten	Sfr. 22.00	Sfr. 29.00
dazu gebratenes Black Angus Filet		Sfr. 58.00
Gemüse Ravioli Kerbelsauce Gerschnialp Sbrinz	Sfr. 26.00	Sfr. 38.00

Fleisch

Kalbs Cordon bleu Gemüse Pommes frites		Sfr. 44.00
Lammnierstück Olivenkruste Coco Bohnen neue Kartoffeln		Sfr. 52.00
Rosa Entenbrust Gewürzjus Hummus Frühlingsgemüse		Sfr. 48.00
Kalbsgeschnetzeltes frische Morcheln Spargeln hausgemachte Nudeln		Sfr. 48.00

Fleischdeklaration:

Kalb: Schweiz Rind: Australien Lamm: Irland/Australien Geflügel: Frankreich

Fisch

Seezungenfilets Fenchel Tomaten Venere Reisgaletten		Sfr. 56.00
Ecco Dachfarm rose Barsch junges Gemüse neue Kartoffeln		Sfr. 52.00

EN GUETE !