

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

Avocado Birnen Chili Pinienkerne Greyerzer Sfr. 22.00

Gebratene Gänseleber Apfelmus Mole Streusel Sfr. 34.00

Suppen

Hokkaido Kürbis Orangen Jakobsmuscheln Sfr. 19.50

Murger Kastanien Cappuccino Trüffel Sfr. 19.50

Teigwaren/Reis

	Halbe Port.	Ganze Port.
Spaghetti im Pergament Speck Tomaten Oliven Petersilie	Sfr. 22.00	Sfr. 29.00
mit Eden Crevetten		Sfr. 54.00

Lasagne Blätter Williamsbirne Roquefort	Sfr. 22.00	Sfr. 29.00
dazu Angusfilet		Sfr. 58.00

Fleisch

Kalbs Cordon bleu Gemüse Pommes frites Sfr. 44.00

**Ofen Kalbs Kotelette Portwein-Schalotten Butter
Gemüse Nicola Rösti** Sfr. 64.00

**Rindshohrücken 12 Std. geschmort Tempranillo Sauce
Wurzelgemüse Thymian-Rahm Polenta** Sfr. 48.00

**Rosa Entenbrust Tomaten- Chorizo Confit
Kürbis Schupfnudeln** Sfr. 52.00

Fleischdeklaration:

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

Fisch

Zanderfilet Specksauce Sauerkrautroulade Sfr. 56.00

**„Brüggli“ Lachsforellen Steak
Carnaroli Risotto Zitrone Grappa** Sfr. 52.00

Fischdeklaration:

Zander: Estland Lachsforelle: Schweiz Jakobsmuscheln: USA Crevetten: Vietnam

Dessert mit einer längeren Zubereitungszeit müssen bis 13:15/21:00 Uhr bestellt werden.
Weitere süsse Versuchungen auf unserer Dessertkarte.

Wochendessert Sfr. 16.50

**Maracaibo Schoggiküchlein mit flüssigem Kern
dazu Tonkabohneneis (Zubereitungszeit 20 Min.)** Sfr. 19.00

**Apfel Tarte-Tatin
mit Vanilleeis (Zubereitungszeit 30 Min.)** Sfr. 19.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

EN GUETE !