

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

**Burrata Pfirsich Chilli Basilikum Sfr. 24.00**

**Tomaten-Rucola Tarte Südafrika Scampi Sfr. 36.00**

Suppen

**Geflügel Consomme Zitronengras Wan-Tan Sfr. 18.50**

**Fruchtige Currycreme Kalamansi Sorbet Sfr. 18.50**

## Teigwaren/Reis

	Halbe Port.	Ganze Port.
<b>Eierschwämmli Teigblätter</b>	<b>Sfr. 26.00</b>	<b>Sfr. 38.00</b>
<b>dazu Kalbsfiletmedaillon</b>		<b>Sfr. 58.00</b>
<b>Bigoli Nobili Spaghetti Tomaten Oliven</b>		
<b>Kapern Sardellen Peterli</b>	<b>Sfr. 22.00</b>	<b>Sfr. 29.00</b>

## Fleisch

<b>Kalbs Cordon bleu Gemüse Pommes frites</b>		<b>Sfr. 44.00</b>
<b>Culinarium Perlhuhnbrust hausgemachte Nudeln</b>		
<b>Tomaten Basilikum</b>		<b>Sfr. 48.00</b>
<b>Pochiertes Lammnierstück Sommergemüse</b>		
<b>neue Kartoffeln</b>		<b>Sfr. 52.00</b>
<b>Black Angus Filet Carnaroli Risotto</b>		
<b>Eierschwämmli</b>		<b>Sfr. 58.00</b>

### Fleischdeklaration:

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

## Fisch

<b>Seezungenfilets kleines Ratatouille</b>		
<b>Venere Reisgaletten</b>		<b>Sfr. 56.00</b>
<b>Lauwarmes Saiblingsfilet Gemüse Couscous</b>		
<b>Munder Safran Peperoni Confit</b>		<b>Sfr. 48.00</b>

### Fischdeklaration:

Seezunge: Frankreich/Holland Saibling: Island

EN GUETE !