

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. 10.50

Saisonsalate Sprossen Sfr. 12.50

Vorspeisen

Knusprige Kalbsmilken Portulak-Salat Senfsauce Sfr. 26.00

Südafrika Scampi Mango-Ananas Chutney Sfr. 38.00

Suppen

Geflügel Consommé Zitronengras Gemüseperlen Sfr. 19.50

Pikante Hokkaido Kürbiscrème Ingwer Jakobsmuschel Sfr. 19.50

Teigwaren/Reis

	Halbe Port.	Ganze Port.
Lasagne Blätter Kaiser Alexander Birne		
Roquefort	Sfr. 26.00	Sfr. 36.00

Spaghetti Tomaten Speck Peterli Lisico	Sfr. 24.00	Sfr. 29.00
---	------------	------------

Taggiasca Oliven im Pergament Paket mit Eden Crevetten		Sfr. 52.00
---	--	------------

Fleisch

Kalbs Cordon bleu Gemüse Pommes frites Sfr. 46.00

**Sizilianische Kalbs Involtini Pecorino Mangold
Carnaroli-Risotto Zitronen Grappa** Sfr. 54.00

**Ribelmais Pouletbrust Lauch grüner Curry
Basmatireis** Sfr. 48.00

**Black Angus Filet Portwein-Schalotten Wintergemüse
Kürbis-Gnocchi** Sfr. 58.00

Fleischdeklaration:

Kalb: Schweiz Geflügel: Schweiz Rind: Australien

Fisch

Seezungenfilet Kapern-Butter Randen Kartoffeln Sfr. 58.00

**Lofoten Kabeljau Winterspinat Meerrettich-Schaum
Basmatireis** Sfr. 52.00

Fischdeklaration:

Seezunge: Holland/Grossbritannien Crevetten: Vietnam

Diese Desserts müssen bis 13:15/21:15 Uhr bestellt werden:
Weitere süsse Versuchungen auf unserer Dessertkarte.

Wochendessert Sfr. 17.00

**Maracaibo Schoggiküchlein mit flüssigem Kern
Tonkabohnen Eis (Zubereitungszeit 20 Min.)** Sfr. 19.00

Apfel Tarte Tatin mit Vanille Eis
(ab zwei Personen Zubereitungszeit 30 Minuten) Preis pro Person **Sfr. 21.00**

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

EN GUETE !