



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 / Vorspeisen

Blattsalate Haselnüsse Himbeer-Haselnussvinaigrette	Sfr. 10.50
Saisonsalate Sprossen	Sfr. 12.50
Thunfisch Sashimi Sesam Fenchelsalat rosa Grapefruits	Sfr. 32.50
Entenleber Birnen-Zwiebel Chutney Birnentoast	Sfr. 38.00

Suppen

Prättigauer Hochzeitssuppe	Sfr. 17.50
Kokos-Limettensuppe Crevetten Ducca	Sfr. 19.50

Teigwaren/Reis

	Halbe Port.	Ganze Port.
Linguine Wurzelspinat Gorgonzola		
Birnen Pinienkerne	Sfr. 24.00	Sfr. 29.00
Carnaroli Risotto Kürbis Maroni		
Amaretti Ziegenkäse	Sfr. 24.00	Sfr. 29.00

Fleisch

Kalbs Cordon bleu Gemüse Pommes frites Sfr. 46.00

Entenbrust Orangensauce Rotkraut
Serviettenknödel Sfr. 48.00

Kalbshackbraten Milken Perigord Trüffel-Jus
Kartoffelpüree Gemüse Sfr. 54.00

Black Angus Filet Cafe de Paris - Kruste
Wintergemüse Schupfnudeln Sfr. 58.00

Fleischdeklaration:

Kalb: Schweiz Geflügel: Frankreich Rind: Australien/Schweiz

Fisch

Seezungenfilet Spitzkohl
Mumbai Curry Basmatireis Sfr. 58.00

Lauwarmes Forellenfilet Kartoffel
Speck Zwiebeln Sfr. 48.00

Fischdeklaration:

Seezunge: Nordostatlantik Forelle: Italien

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

Zwetschentörtli Joghurt Eis
(Zubereitungszeit 20 Minuten) Sfr. 19.00

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

EN GUETE !