

Liebe Gäste

Jede Woche stellen wir 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.

Wir sind keinem Stil und keiner Gewohnheit verpflichtet, sondern wir kochen 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.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Freude an der Rössli Küche.

Ueli Kellenberger  
Julian Harm-Kellenberger

### Salate / Vorspeisen

<b>Blattsalate</b>	<b>Haselnüsse</b>	<b>Himbeer-Haselnussvinaigrette</b>	<b>Sfr. 12.50</b>	
<b>Saisonsalate</b>	<b>Sprossen</b>		<b>Sfr. 14.50</b>	
<b>Rindercarpaccio</b>	<b>Portulak</b>	<b>Parmesan</b>	<b>Pinienkerne</b>	<b>SFr. 28.00</b>
<b>Fläscher Spargelsalat</b>	<b>pochiertes Ei</b>	<b>Brot</b>	<b>Croutons</b>	<b>SFr. 36.00</b>

### Suppen

<b>Kartoffel</b>	<b>Brunnenkresse</b>	<b>Wachtelei</b>	<b>Sfr. 21.50</b>
<b>Miso Suppe</b>	<b>Pak Choi</b>	<b>Crevetten</b>	<b>Sfr. 23.50</b>

### Teigwaren/Reis

	Halbe Port.	Ganze Port.		
<b>Carnaroli Risotto</b>	<b>Gartenerbsen</b>	<b>Morcheln</b>	<b>Sfr. 24.00</b>	<b>Sfr. 33.00</b>
<b>Bärlauch-Ricotta Ravioli</b>	<b>Tomaten</b>	<b>Sbrinz</b>		
<b>Pinienkerne</b>	<b>braune Butter</b>		<b>Sfr. 29.00</b>	<b>Sfr. 39.00</b>



## Fleisch

<b>Kalbs Cordon bleu</b>	<b>Gemüse</b>	
<b>Pommes frites</b>		<b>Sfr. 50.00</b>
<b>Lamm Nierstück</b>	<b>Lammwürstli</b>	<b>Kräuter</b>
<b>Peperonata</b>	<b>Nudelfetzen</b>	<b>Sfr. 56.00</b>
<b>Culinarium Maispouletbrust</b>	<b>Cima di Rappa</b>	<b>Taggiasca Oliven</b>
<b>getrocknete Tomaten</b>	<b>Venere Galetten</b>	<b>Sfr. 52.00</b>
<b>Black Angus Filet</b>	<b>Morchel-Sauce</b>	<b>Fläscher Spargeln</b>
<b>neue Kartoffeln</b>		<b>Sfr. 64.00</b>

### Fleischdeklaration:

Kalb: Schweiz    Lamm: Australien/Schweiz    Maispoulet: Schweiz    Rind: Australien/Schweiz

## Fisch

<b>Seezungenfilet</b>	<b>Brennnessel</b>	<b>Frühlings Karotte</b>	
<b>Haselnuss-Gnocchi</b>			<b>Sfr. 58.00</b>
<b>Lauwarmes Saiblings Filet</b>	<b>Erbsen</b>	<b>Zitrone</b>	
<b>Bratkartoffeln</b>			<b>Sfr. 56.00</b>

### Fischdeklaration:

Saibling: Italien    Seezunge: Frankreich/Portugal

Diese Desserts müssen bis 13:15/21:15 Uhr bestellt werden:

<b>Wochendessert</b>	<b>Sfr. 18.50</b>
<b>Maracaibo Schoggiküchlein mit flüssigem Kern</b>	
<b>Tonkabohnen Eis (Zubereitungszeit 20 Min.)</b>	<b>Sfr. 19.50</b>

Weitere süsse Versuchungen auf unserer Dessertkarte.

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

**EN GUETE !**