

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

| | | | |
|------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|-------------------|
| Blattsalate | Haselnüsse | Himbeer-Haselnussvinaigrette | Sfr. 12.50 |
| Saisonsalate | Sprossen | | Sfr. 14.50 |
| Tomatenvariation | Ziegenkäse | Estragon | SFr. 28.00 |
| Gelbschwanzmakrelen Sashimi | Salicorn | Nori-Craker | SFr. 34.00 |

Suppen

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------|-------------------|
| Fruchtige Mumbaicurrysuppe | Kalamansi Sorbet | Sfr. 21.50 |
| Tomatencreme | Basilikum Gin | Sfr. 23.50 |

Teigwaren/Reis

| | Halbe Port. | Ganze Port. |
|------------------------|-----------------------|-------------------|
| Glasnudeln | Teriyaki Sauce | Edamame |
| Ricotta Ravioli | Eierschwämmli | Salbei |
| | Sfr. 25.00 | Sfr. 34.00 |
| | Sfr. 30.00 | Sfr. 42.00 |



Fleisch

| | | | |
|-----------------------------------|----------------------|-----------------------------|-------------------|
| Kalbs Cordon bleu | Gemüse | Pommes frites | Sfr. 50.00 |
| Kalbskotelette | Eierschwämmli | Nudeln | Sfr. 64.00 |
| Culinarium Maispouletbrust | Couscous | Minze-Joghurt | Sfr. 52.00 |
| Black Angus Filet | Tomaten | 25 jähriger PX Essig | |
| neue Kartoffeln | | | Sfr. 64.00 |

Fleischdeklaration:

Kalb: Schweiz Maispoulet: Schweiz Rind: Australien/Schweiz

Fisch

| | | | |
|----------------------------|-----------------------------|--------------------|-------------------|
| Wolfsbarschfilet | italienisches Gemüse | Aioli-Sauce | |
| Rosmarinkartoffeln | | | Sfr. 58.00 |
| Eglifilet aus Raron | Carnaroli Risotto | Zitrone | Grappa |
| | | | Sfr. 58.00 |

Fischdeklaration:

Wolfsbarsch: Deutschland Egli: Schweiz Gelbschwanzmakrele: Australien

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

| | |
|---|-------------------|
| Wochendessert | Sfr. 18.50 |
| Maracaibo Schoggiküchlein mit flüssigem Kern | |
| Tonkabohnen Eis (Zubereitungszeit 20 Min.) | Sfr. 19.50 |

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 !