



RÖSSLI

LUTERBACH

SCHÖN DASS SIE BEI UNS SIND

LE MENU RÖSSLI

Nüsslisalat, Speck, Ei, Croutons	16
Aromatische Kürbiscremesuppe 	13
Hirschentrecôte, Zwetschgensauce, Rösti	45
Dessert Variation	15
Menü 4-Gang	75
Menü 3-Gang	65
Weinbegleitung zum Menü	
1ld Weisswein, 2dl Rotwein, 1dl Süsswein	29

ENTREÉS, SOUPES

Nüsslisalat, Feigen, Roquefort, Nüsse 	19
Rindstartar, Hennessy Cognac, Baguette	21
Bunt gemischter Saisonsalat 	12
Nüsslisalat, Speck, Ei, Croutons	16
Randencarpaccio, Orangen, Ziegenfrischkäsemousse 	19
Aromatische Kürbiscremesuppe 	13
Soledurner Wysüppli 	12

PLAT PRINCIPAL

Rindsfilet Angus Beef, Barolosauce, Saisongemüse, Steinpilzrisotto	54
Rehschnitzel, Waldpilzsauce, Rotkraut, Spätzli	46
Rehpfeffer Jäger Art, Spätzli, Rotkraut	38
Wild Stroganoff, Reh und Hirsch, Trauben, Spätzli	45
Eglifilets, Champagner, Safransauce, Nüsslisalatgemüse, Reis	38
Risotto mit Gorgonzola, Feigen und Nüsse 	28
Wild Vegi Teller 	29

CLASSIQUE

«RÖSSLI» Entrecôte vom Ross Cafe de Paris	
Schale Saisonsalat mit Kernen, Pommes Frites	39
«LUTERBACH» Entrecôte vom Schweizer Weiderind Cafe de Paris	
Schale Saisonsalat mit Kernen, Pommes Frites	44
Pouletbrust, Kräuterbutter, Saisonsalat, Pommes Frites	31
Kalbsleberli veneziana, Zwiebeln, Salbei, Rösti	34
Cordon Bleu vom Freilandschwein, Taleggio, Pommes Frites, Gemüse	33

WELLNESS

Wellnessteller, Salate, Egliknusperli, Sauce Tartar	29
Wellnessteller, Salate, Poulet, sautierte Pilzen	29
Wellnessteller, Salate, grillierte Riesencrevetten	38
Wellnessteller, Salate, Reh Cordon Bleu	39

FROMAGE

Käseteller, Früchtebrot, Trüffelhonig	16
---------------------------------------	----

DESSERTS

Hausgemachte saisonale Desserts