




RÖSSLI

LUTERBACH

SCHÖN DASS SIE BEI UNS SIND



LE MENU RÖSSLI

Randentartar, Ziegenfrischkäse Mousse	19
Marronicremesuppe, Amaretto 	13
Rindsfilet Rossini, Gänseleber, Saisongemüse, Kartoffelmousseline	56
Dessert Variation	15
Menü 4-Gang	75
Menü 3-Gang	65
Weinbegleitung zum Menü	
1dl Weisswein, 2dl Rotwein, 1dl Süsswein	29

ENTREÉS, SOUPES

Fenchelcarpaccio, Orangensalat, Riesencrevette	21
Rindstartar, Hennessy Cognac, Baguette	21
Bunt gemischter Saisonsalat 	12
Nüsslisalat, Speck, Ei, Croutons	16
Entenleber Terrine, Quittenchutney, Brioche	26
Aromatische Steinpilzcremesuppe 	13
Soledurner Wysüppli 	12


PLAT PRINCIPAL

Rindsfilet Angus Beef, Sauce Béarnaise, Saisongemüse, Pommes Frites	54
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti	38
Rindsfilet Angus Beef, Stroganoff, Nüdeli	45
Poulebrust, Frischkäse, Rohschinken, Saisongemüse, Safranrisotto	33
Eglifilets, Mandelbutter, Broccoli, Reis	38
Hausgemachte Gnocchis mit Steinpilzen 	28
Spätzlipfanne, Saisongemüse, Mascarponesauce 	27

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	32
Kalbsleberli veneziana, Zwiebeln, Salbei, Rösti	34
Cordon Bleu vom Freilandschwein, Taleggio, Pommes Frites, Gemüse	34

WELLNESS

Wellnessteller, Salate, Egliknusperli, Sauce Tartar	29
Wellnessteller, Salate, Poulet, Kräuterbutter	29
Wellnessteller, Salate, Gemüse, Tempurateig, Sweet Chili 	28

FROMAGE

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

DESSERTS

Hausgemachte saisonale Desserts
