



RÖSSLI

LUTERBACH

SCHÖN DASS SIE BEI UNS SIND

LE MENU RÖSSLI

**Damit alle Gäste gleichzeitig in den Genuss der Gänge kommen,
bitten wir Sie, das Menü TISCHWEISE zu bestellen!**

Spargelsalat, Parma Schinken, Grana Padano

Rindsfilet Scaloppine, Kräuter-Knobli Kruste, Safranrisotto

Dessert Variation

Menü 3-Gang 65



Weinbegleitung zum Menü

I dl Weisswein, I dl Rotwein, I dl Süsswein 19

ENTREÉS, SOUPES

Spargelsalat, Parmaschinken, Parmigiano	19
Rindstatar, Hennessy Cognac, Baguette	21
Bunt gemischter Saisonsalat 	12
Avocado im Knuspermantel gebacken, Sweet Chili, Salatbouquet	16
Spargeltatar, Frischkäse, Rauchlachs	22
Spargelcremesuppe 	12
Solothurner Wysüpli 	12


PLAT PRINCIPAL

Rindsfilet Angus Beef, Bärlauch Hollandaise, Saisongemüse, Pommes Frites	54
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti	38
Rindsfilet Angus Beef, Stroganoff, Tagliarini	45
Pouletbrust, Rohschinken, Spargelrisotto, Portweinjus	34
Eglifilet gebraten, Weissweinsauce, Spargeln, Reis	38
Tagliarini mit Morchelsauce 	29
Bärlauchrisotto mit Spargeln 	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
Schweizer Freiland Pouletbrust, Kräuterbutter	
Schale Saisonsalat mit Kernen, 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
Kalter Roastbeefteller, Salate und Pommes Frites	35
Wellnessteller, Salate, gebratene Riesencrevetten	38
Wellnessteller, Salate, Avocado im Knuspermantel 	28

FROMAGE

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

DESSERTS

Hausgemachte saisonale Desserts	9.50
---------------------------------	------