



RÖSSLI

LUTERBACH

SCHÖN DASS SIE BEI UNS SIND

LE MENU RÖSSLI

Pulpo Carpaccio, Yuzu-Gemüsevinaigrette	19
Aromatische Pepperonicremesuppe 	12
Kalbsschnitzel Wiener Art, Pommes Frites	42
Dessert Variation	15
 Menü 4-Gang	 75
Menü 3-Gang	65
 Weinbegleitung zum Menü	
Ild Weisswein, 2dl Rotwein, 1dl Süsswein	29

ENTREÉS, SOUPES

Vitello Tonnato	21
Rindstartar, Hennessy Cognac, Baguette	21
Bunt gemischter Saisonsalat 	12
Römersalat Caesar Art, Speck, Poulet	18
Schale Grüner Saisonsalat mit Kernen 	10
Gazpacho Andaluz 	11
Soledurner Wysüpli 	12

PLAT PRINCIPAL

Surf and Turf, Kombination Rindsfilet & Riesengrille, Yuzu Hollandaise, Grillgemüse, Pommes Frites	54
Kalbsschnitzel Paillard, Ruccola, Parmesan, Limonenrisotto	37
Rindsfilet Angus Beef, Stroganoff, Nudeln	45
Rotzungenfilets, Ananas Salsa, Reis	36
Eglschnitzel, Mandelbutter, Fregola Sarda mediterran	38
Tagliarini, Rahmsauce, Eierschwämmli 	28
Aromatische Pepperonata, Burrata 	28

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, Basilikum Sauce	28
Kalter Roastbeefteller, Salate, Sauce Tartar, Pommes Frites	34
Wellnessteller, Salate, Frühlingsrolle, Sweet Chili	28

FROMAGE

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

DESSERTS

Hausgemachte saisonale Desserts