



RÖSSLI

LUTERBACH

SCHÖN DASS SIE BEI UNS SIND

LE MENU RÖSSLI

Nüsslisalat, Speck, Ei, Croutons

Rehschnitzel, Waldpilzsauce, Rotkraut, Spätzli

Dessert Variation

Menü 3-Gang

69

Weinbegleitung zum Menü

1 dl Weisswein, 1 dl Rotwein, 1 dl Süsswein

19

ENTREÉS, SOUPES

Nüsslalat, Entenbrust Geräuchtert, Granatapfel	21
Rindstatar, Hennessy Cognac, Baguette	24
Bunt gemischter Saisonsalat 	13
Nüsslalat, Speck, Ei, Croutons	17
Randencarpaccio, Ziegenfrischkäse, Orangen 	19
Aromatische Kürbiscremesuppe 	13
Solothurner Weinsuppe 	12

PLAT PRINCIPAL

Rindsfilet Angus Beef, Barolosauce, Saisongemüse, Trüffelrisotto	56
Rehschnitzel, Waldpilzsauce, Rotkraut, Spätzli	47
Hirschentrecôte, Holunderjus, Steinpilzrisotto	44
Wild Stroganoff, Reh und Hirsch, Trauben, Spätzli	45
Eglifilets, Champagner-Safransauce, Saisongemüse, Reis	39
Frische Steinpilzravioli, Salbei, Butter 	31
«Jäger Pech» Wild Vegi Teller 	29

CLASSIQUE

«RÖSSLI» Entrecôte vom Ross Café de Paris	
Schale Saisonsalat mit Kernen, Pommes Frites	40
«LUTERBACH» Entrecôte vom Schweizer Weiderind Café de Paris	
Schale Saisonsalat mit Kernen, Pommes Frites	45
Schweizer Freiland Pouletbrust, Kräuterbutter, Saisonsalat, Pommes Frites	33
Kalbsleberli veneziana, Zwiebeln, Salbei, Rösti	35
Cordon Bleu vom Freilandschwein, Taleggio, Pommes Frites, Gemüse	35

WELLNESS

Wellnessteller, Salate, Egliknusperli, Sauce Tartar	29
Wellnessteller, Salate, Poulet, sautierte Pilzen	30
Wellnessteller, Salate, grillierte Riesencrevetten	39
Wellnessteller, Salate, Avocado im Knuspermantel, Sweet Chili	28

FROMAGE

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

DESSERTS

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