




# RÖSSLI

LUTERBACH

## SCHÖN DASS SIE BEI UNS SIND



### LE MENU RÖSSLI

---

Bresaola Carpaccio, Ruccola, Parmesan	19
Spargelcremesuppe 	13
Rindsfilet Scalopine, Stroganoff Sauce, Tagliarini	44
Dessert Variation	15
Menü 4-Gang	75
Menü 3-Gang	65
Weinbegleitung zum Menü	
1ld Weisswein, 2dl Rotwein, 1dl Süsswein	29



## ENTREÉS, SOUPES

---

Spargelsalat, Parmaschniken, Grana Padano	18
Rindstartar, Hennessy Cognac, Baguette	21
Bunt gemischter Saisonsalat 	12
Avocado im Kunspermantel gebacken, Sweet Chili, Salatbouquet	16
Spargeltartar, Frischkäse, Rauchlachs	21
Aromatische Morchelcremesuppe 	13
Soledurner Wysüppli 	12

## PLAT PRINCIPAL

---

Rindsfilet Angus Beef, Bärlauch Hollandaise, Saisongemüse, Pommes Frites	54
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti	37
Rindsfilet Angus Beef, Stroganoff, Nüdeli	44
Poulebrust, Spargeln, Morchelsauce, Gnocchis Pesto	34
Eglifilets meuniere, Spargeln, Frühlingkartoffeln	37
Spargeln, Hollandaise, Frühlingkartoffeln, Ei 	29
Trüffel Tortelloni mit Grana Padano Sauce 	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	32
Kalbsleberli veneziana, Zwiebeln, Salbei, Rösti	34
Cordon Bleu vom Freilandschwein, Taleggio, Pommes Frites, Gemüse	34

## WELLNESS

---

Wellnessteller, Salate, Egliknusperli, Sauce Tartar	28
Kalter Roastbeefteller, Salate und Pommes Frites	34
Wellnessteller, Salate, Frühlingsrollen, Sweet Chili 	28

## FROMAGE

---

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

## DESSERTS

---

Hausgemachte saisonale Desserts

---