



## 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**

Fenchelcarpaccio, Orangen, Graved Lachssaibling  
Rindsfilet Angus Beef, Stroganoff, Nüdeli  
Dessert Variation



Menü 3-Gang 65

Weinbegleitung zum Menü

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



## ENTREÉS, SOUPES

---

Fenchelcarpaccio, Orangen, Graved Lachssaibling	22
Rindstartar, Hennessy Cognac, Baguette	21
Bunt gemischter Saisonsalat 	12
Nüsslisalat, Speck, Ei, Croutons	16
Kalbs und Thuntartar Kombination	22
Pastinakencremesuppe, Birnen 	13
Soledurner Wysüpli 	12

## PLAT PRINCIPAL

---

Rindsfilet Angus Beef, Sauce Béarnaise, Saisongemüse, Pommes Frites	54
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti	38
Rindsfilet Angus Beef, Stroganoff, Nüdeli	45
Poulebrust, Lauch-Raclette, Saisongemüse, Safranrisotto	34
Eglifilets, Mandelbutter, Broccoli, Reis	38
Spaghetti mit Pilzcarbonara 	26
Risotto mit gebackenem Trüffelbrie 	29

## CLASSIQUE

---

«RÖSSLi» Entrecôte vom Ross Café de Paris	
Schale Saisonsalat mit Kernen, Pommes Frites	39
«LUTERBACH» Entrecôte vom Schweizer Weiderind Café 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, grillierte Riesencrevetten	38
Wellnessteller, Salate, Frühlingsrolle, Sweet Chili	25

## FROMAGE

---

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

## DESSERTS

---

Hausgemachte saisonale Desserts