



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**

Fenchelcarpaccio, Orangen, Graved Lachssaibling

Rindsfilet Angus Beef, Stroganoff, Nüdeli

Dessert Variation

Menü 3-Gang 65

Weinbegleitung zum Menü

1 ldl Weisswein, 1 dl Rotwein, 1dl Süsswein 19

ENTRÉES, 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 Wysüppli 	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	
---------------------------------	--