

Knusprig und goldbraun!

RÖSTI

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Speckwürfeli und Brotcroûtons	14.-
Duett vom Lachs Hausmarinierter Graved Lachs mit kräftiger Dill-Senfsauce, Geräucher Lachs, Toast und Butter.	14.50
Frühlingsrolle mit Blattsalat mit Sweet Chillisauce	10.50
Kürbissuppe mit grünem Thai Curry mit Schlagrahmhaube	8.50

HAUPTSACHE RÖSTI!

Unsere fleischlosen Gerichte

Tessiner Rösti Rösti mit Tomaten belegt und mit Käse überbacken.	21.50
Walliser Rösti Rösti mit Käse überbacken und zwei Spiegeleier.	22.50
Gemüse-Rösti Frische Gemüse auf einer goldbraunen Rösti angerichtet.	22.-
Pilz-Rösti Eine reichhaltige Auswahl von verschiedenen Pilzen an kräftiger Weinrahmsauce im Röstiring angerichtet.	24.-
Lachs-Rösti Lachsrose aus mariniertem, lauwarmen Graved Lachs, mit Rahmquark auf einer knusprigen Rösti angerichtet.	26.50

TELLERGERICHTE

«Buurebratworscht»	18.50
Bauernbratwurst an einer kräftigen Zwiebelsauce und Rösti.	
Röstizza	22.50
Eine goldbraune Rösti, pizzamässig belegt mit Rohschinken, Tomatenwürfel, Mozzarella und Ruccola.	
Lammrückenfilet mit Rösti	36.50
Lammrückenfilet mit «Chnobli» und Rosmarin mariniert angerichtet auf einer kräftigen Rotweinsauce. Dazu servieren wir eine reichhaltige Gemüse garnitur und Rösti.	
Schweinsfilet mit Rösti	34.-
Schweinsfilet-Medaillons an einer Morchelsauce. Dazu servieren wir eine reichhaltige Gemüse garnitur und Rösti.	
«Geschnätztes Huusart»	35.-
Geschnetztes Kalbfleisch an einer sämigen Whiskyrahmsauce. Dazu servieren wir eine reichhaltige Gemüse garnitur und Rösti.	
Geschnetzte Kalbsleber	31.50
Zarte Kalbsleber in Butter gebraten, Gemüse garnitur und natürlich unsere goldbraune Rösti dazu.	
Rindsfilet Stroganoff	36.-
Rindsfiletstreifen an einer rassigen Paprikasauce mit Gurken und Peperonijulienne, dazu Rösti.	

UNSERE ROTWEINEMPFEHLUNG

*Qualitätsflaschenweine aus unserer Vinothek
Offenausschank, 1 – 5 dl*

SCHWEIZ / LUZERN

Heidegger Blauburgunder Barrique, Peter Schuler 7.80 53.50

SCHWEIZ / WAADt

In Exelsis Signature, Charles Rolaz Rolle 7.50 51.-

ITALIEN / SARDINIEN

Cannonau di Sardegna DOC Riserva Sileno 2014 7.- 48.-

ITALIEN / PIEMONT

Croci, Barbera d`Asti superiore DOC 2014 7.30 49.50

SPANIEN / RIBERO DEL DUERO

Valduero Reserva DO, Bodegas Valduero SA 2011 9.- 61.-