

Knusprig und goldbraun!

RÖSTI

VORSPEISEN

Nüsslisalat	mit Speckwürfeli und Brotcroûtons mit gehacktem Ei	14.50 13.-
Frühlingsrolle mit Blattsalat	mit Sweet Chillisauce	11.50
Graved Lachs	Hausmarinierter Graved Lachs mit kräftiger Dill-Senf-sauce, Toast und Butter.	14.50
Kürbissuppe mit grünem Thai Curry	mit Schlagrahmhaube	9.50

HAUPTSACHE RÖSTI!

Unsere fleischlosen Gerichte

Tessiner Rösti	Rösti mit Tomaten belegt und mit Käse überbacken.	22.50
Walliser Rösti	Rösti mit Käse überbacken und zwei Spiegeleier.	23.50
Gemüse-Rösti	Frische Gemüse auf einer goldbraunen Rösti angerichtet.	24.-
Pilz-Rösti	Eine reichhaltige Auswahl von verschiedenen Pilzen an kräftiger Weinrahmsauce im Röstiring angerichtet.	25.-
Lachs-Rösti	Lachsrose aus mariniertem, lauwarmen Graved Lachs, mit Rahmquark auf einer knusprigen Rösti angerichtet.	26.50

TELLERGERICHTE

«Buurebratworscht»	20.50
Bauernbratwurst an einer kräftigen Zwiebelsauce und Röstli.	
Rösti all`Italiana	24.-
Eine goldbraune Röstli, belegt mit Rohschinken, Tomatenwürfel, Mozzarella und Ruccola.	
Lammrückenfilet mit Röstli	37.50
Lammrückenfilet mit «Chnobli» und Rosmarin mariniert angerichtet auf einer kräftigen Rotweinsauce. Dazu servieren wir eine reichhaltige Gemüse garnitur und Röstli.	
Schweinsfilet mit Röstli	35.50
Schweinsfilet-Medaillons an einer Morchelsauce. Dazu servieren wir eine reichhaltige Gemüse garnitur und Röstli.	
«Geschnätztes Huusart»	35.50
Geschnetztes Kalbfleisch an einer sämigen Whiskyrahmsauce. Dazu servieren wir eine reichhaltige Gemüse garnitur und Röstli.	
Geschnetzte Kalbsleber	32.50
Zarte Kalbsleber in Butter gebraten, Gemüse garnitur und natürlich unsere goldbraune Röstli dazu.	
Rindsfilet Stroganoff	37.-
Rindsfiletwürfel an einer rassigen Paprikasauce mit Gurken und Peperonijulienne, dazu Röstli.	

UNSERE ROTWEINEMPFEHLUNG

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

<i>SCHWEIZ / LUZERN</i>	
Heidegger Blauburgunder Barrique, Peter Schuler	8.-
<i>SCHWEIZ / LUZERN</i>	
Roter Satz Luzern AOC Brunner Hitzkirch	7.80
<i>SCHWEIZ / WAADT</i>	
In Exelsis Signature, Charles Rolaz Rolle	8.50
<i>FRANKREICH / CÔTE DU RHÔNE</i>	
Signargues Village AC, Pierre-Henri Morel 2014	7.-
<i>ITALIEN / APULIEN</i>	
Salento Negroamaro IGT Domiziano 2020	7.-