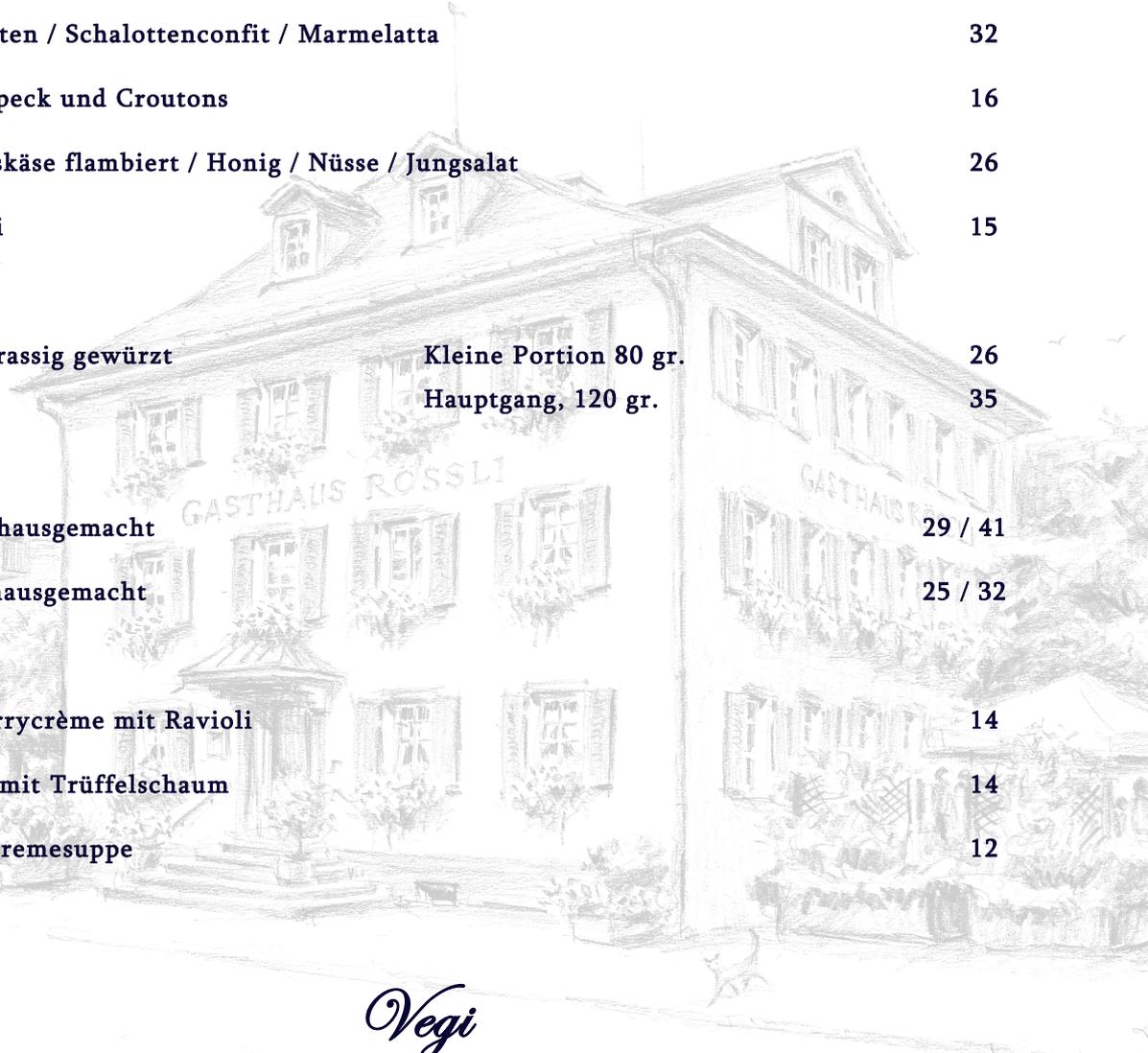


Speisekarte

Vorspeisen / Suppen / Pasta



Entenleber gebraten / Schalottenconfit / Marmelatta	32
Cäsar Salat mit Speck und Croutons	16
Randen mit Geisskäse flambiert / Honig / Nüsse / Jungsalat	26
Nüsslisalat mit Ei	15
Rindfleischtatar rassig gewürzt	Kleine Portion 80 gr. 26 Hauptgang, 120 gr. 35
Trüffeltortellini hausgemacht	29 / 41
Steinpilzravioli hausgemacht	25 / 32
Süsskartoffel-Currycrème mit Ravioli	14
Weissweinsuppe mit Trüffelschaum	14
Rösslis Tomatencremesuppe	12

Vegi

Erfolgloser Jägerteller	32
Kürbisrisotto mit Burratacrème	29

Speisekarte

Vom Rind / Vom Kalb / Vom Wild

Rindsfilet an Balsamicosauce / Kartoffelgratin / Gemüsevariation Mit gebratener Entenleber	58 +6
Klassiker Cordon Bleu Rössli (Kalb) und Pommes Frites	48
Kalbgeschnetzeltes Züri-Style mit Rösti und Gemüse	43
Kalbsfilet Surf & Turf (Scampi) / Gemüse / Reis	68
Rindsbraten Cabernetsauce / Kartoffelstampf / Gemüse	39
Bio - Entrecote Cafe de Paris mit Röstistäbli / Gemüse	49
Rehschnitzel / Pilze / Spätzli / Gemüse	52

Krustentiere

Hummer Termidor (Würfel , Cognac Rahm , Tomate , Reis) überbacken	59
---	----

Ab 2 Personen

Chateaubriand reich garniert Dazu Gemüse garnitur / Sauce Bernaise / Kartoffelgratin	P.P 69
CH – Kalbskotelette am Tisch tranchiert ab 2 Pers. Dazu Gemüse und Trüffelküdeli	P.P 69