

HERZLICH WILLKOMMEN IM RÖSSLI

Ich bin Andí Suter Ihr Gastgeber.
Gelernter Koch und Metzger und mit Leidenschaft
einige Jahre Chefmetzger

Fleisch und Küche ist meine Passion.

Ich stehe als Metzger für hohe Fleischqualität ein.
Als Koch für frische und selbstgemachte Speisen.
Mit dem Credo weniger ist mehr möchte ich Sie
als Gastgeber verwöhnen.
Herzlichkeit ist mir sehr wichtig.

Ihr Gastgeber aus Leidenschaft

GLUTEN- UND LAKTOSEFREI

Ein grosses Ernährungsthema soll bei uns kein grosses Thema sein: viele Rezepte sind von Natur aus gluten- und/oder laktosefrei oder lassen sich mit dem Austausch nur einer Zutat zBsp. glutenfrei machen. So entsteht wieder eine Karte für alle. Sie finden die entsprechenden Kennzeichnungen jeweils links vom Gericht. Weil wir im Falle einer Unverträglichkeit aber lieber doppelt prüfen:

Bitte teilen Sie dem Service unbedingt mit,
wenn Sie gluten- und/oder laktosefreies Essen benötigen.

Auskunft über Allergene
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. Bitte fragen Sie uns, so können wir auf Ihre Bedürfnisse eingehen

Herkunftsnachweise
Rind, Kalb, Schwein, Poulet – Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

VORSPEISEN

SUPPEN



Maïscremesuppe
mit Mandelsplättern
11



Erbensuppe
mit Feta und Dill
13

SALATE



bunter Blattsalat
mit gerösteten Sesamkernen
und hausgemachten Croutons
10



gemischter Salat
mit gerösteten Sesamkernen
und hausgemachten Croutons
12

nach Wahl mit hausgemachter
französischer oder italienischer Salatsauce

HAUPTSPEISEN

Alle Panaden und Saucen sind glutenfrei möglich.
Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Glutenfrei
möglich

..... SCHWEIN

Schnitzel paniert
1 Schnitzel 22 2 Schnitzel 29

Glutenfrei
möglich

..... Cordonbleu
mit Emmentaler und Schinken
Ladies Cut 29 Gents Cut 31

Glutenfrei
möglich

..... Sommer Cordonbleu
mit Salami, geräucherter Mozzarella, getrockneten
Tomaten, Knoblauch und Basilikum
Ladies Cut 33 Gents Cut 35

Glutenfrei

..... Schweinssteak
mit hausgemachter Kräuterbutter
180gr 28 250gr 31 300gr 35

Glutenfrei
möglich

..... VOM KALB

Wienerschnitzel
42

Glutenfrei
möglich

..... Kalbscordonbleu
mit Emmentaler und Schinken
46

..... VOM RIND

Laktosefrei

Tagliatelle mit Rindshuftstreifen
Cherrytomaten und Kräuterbutter
40

Glutenfrei

..... Entrecôte vom Schweizer Weiderind
mit hausgemachtem Kräuterbutter
50

Glutenfrei
möglich

..... Burger vom Schweizer Weiderind
mit Pommes Frites
26
mit Cheese +2 mit Bacon +2

—————NOSE TO TAIL—————

Glutenfrei
möglich

Geschnetzelte Kalbsleber

.....
in Butter gebraten und mit Cognac flambiert oder
mit Madeirasauce

32

Laktosefrei

Glutenfrei

.....**Kalbskopf mit einer Gemüse vinaigrette**

25

Geschmorte Kalbsbäckli

an Rotweinsauce

42

Laktosefrei

Glutenfrei

.....**Kutteln Napoli**

25

—————VOM POULET—————

gebratenes Pouletbrüstli

mit Kräuterbutter oder Portweinjus

32

BEILAGE NACH WAHL

Mit Pommes Frites, Kroketten, Butternudeln, Reis,
hausgemachten Spätzli
dazu auf Wunsch Saisongemüse.

NEU: Glutenfreie Pasta Wartezeit 20min

—————VEGETARISCH—————

Glutenfrei

.....**vegetarisches Stroganoff**

28

Tagliatelle

mit grillierten Gemüse und Kräuterbutter

27

Laktosefrei

Glutenfrei

.....**FONDUE CHINOISE
AB 2 PERSONEN**

Feinstes Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein und Poulet
mit hausgemachter Knoblauch-, Tartare-, Curry-,
Nüssli-, Cocktail-
und Senfsauce. Dazu servieren wir Pommes Frites
und Reis.

Portion (250gr) pro Person 40

oder à discretion pro Person 45

KALTE KLASSIKER

CERVELAT

Wurstsalat

einfach 12.-
garniert 17.-
mit Pommes Frites 17.-

Wurst-Käse-Salat

einfach 14.-
garniert 20.-
mit Pommes Frites 20.-

Metzger-Salat

Wurstsalat, verfeinert mit Salami, Speck und
Emmentaler
19.-