

WEISSES RÖSSLI

## MITTAGSMENÜ

Kartoffel-Lauchsuppe

oder

Brokkoli-Feta-Quiche

Rucola

◆◆◆

Lachsforelle -IT-

Rotelinsen | Wirsing | Dillsenfauce

oder

Wildschwein Entrecôte -AT-

Spätzli | Rotkraut | Hagebuttersauce

31.50

## HIT

Tagliatelle

Kürbis | Maroni | Preiselbeersauce

22.50

## WEIN EMPFEHLUNG

ST. SAPHORIN GAND CRU AOC

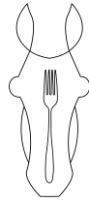
Domaine D'aucrêt; Waadt

7.00

GAMARET COEUR DE CLÉMENCE AOC

La Cava de Genève; Genf

8.50



WEISSES RÖSSLI

# MITTAGSKARTE

## VORSPEISEN

<b>Nüsslisalat</b> Tête de moine   Steinpilze   Zwetschgen   Kürbiskernöl	18.50
<b>Im Haus geräucherter Lachs</b> Wassermelonen Rettich   Rucolacrème	22.50
<b>Hirsch-Carpaccio</b> Kräutersalat   Preiselbeerschaum	24.50
<b>Rössli-Tatar "Herbst Edition" (handgeschnitten)</b> Onsen Ei   Totentrompeten   getoastetes Brot	24.50 / 38.00

## HAUPTGÄNGE

<b>Kürbis-Gnocchi</b> Wurzelspinat   Trüffelschaum	36.00
<b>Kabeljau</b> St. Galler Kartoffeln   Schwarzwurzeln   Kapern   Speck	45.00
<b>Entrecôte</b> Pommes   Café de Paris	46.00
<b>Schnitzel vom Muotathaler Schweinsfilet</b> Bratkartoffeln   Tartarsauce	36.00
<b>Pfeffer (je nach Angebot)</b> Spätzli   Rotkraut   Maroni	45.00
<b>Hirsch-Entrecôte</b> Spätzli   Rotkraut   Maroni   Wacholderjus	48.00



WEISSES RÖSSLI

## KÄSE UND SÜSSSPEISEN

<b>Käseteller</b> Hausgemachtes Früchtebrot   Chutney		<b>15.50</b>
<b>Vermicelles</b>		<b>12.50</b>
<b>Raffaello à la Baake</b> Passionsfrucht		<b>15.50</b>
<b>Glace &amp; Sorbet-Kugeln (hausgemacht)</b> Fragen Sie Christina nach unserer Auswahl, Federico weiss es wahrscheinlich nicht	<b>pro Kugel</b>	<b>4.50</b>

Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz, Australien, Paraguay | Schwein: Schweiz | Hirsch: Italien, Österreich  
Lachs: Schottland | Kabeljau: Holland

Bitte informieren Sie sich bei den Mitarbeitenden über enthaltene Allergene.  
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.