

WEISSES RÖSSLI

MITTAGSMENÜ

Tomatensuppe

Gin

oder

Sellerie-Mangosalat

Crevetten

◆◆◆

Rotbarschfilet -IS-

Randenpurée | Krautstiel | Dillbutter

oder

Waadtländer Saucisson -CH-

Kartoffel-Lauchragout | Senfsauce

31.50

HIT

Spätzlipfanne

Champignon | Kräutersalat

22.50

WEIN EMPFEHLUNG

TRA NOI BIANCO

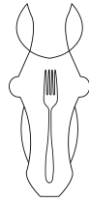
Brivio; Tessin

7.50

NERO BUONO

Federici; Lazio

8.00



WEISSES RÖSSLI

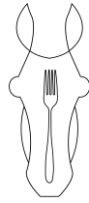
MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

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

HAUPTGÄNGE

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



WEISSES RÖSSLI

KÄSE UND SÜSSSPEISEN

Käseteller Hausgemachtes Früchtebrot Chutney		15.50
Tagesdessert		6.50
Glace & Sorbet-Kugeln (hausgemacht) Fragen Sie Christina nach unserer Auswahl, Federico weiss es wahrscheinlich nicht	pro Kugel	4.50

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.