



WEISSES RÖSSLI

## MITTAGSMENÜ

Sellerie-Ananassuppe  
Zitronengras

oder

Nüsslisalat  
Onsen Ei | Speck



Lachstranche -SCL-  
Safranrisotto | Lauch | Zitronenbutter

oder

Lammfilet -NZ-  
Bratkartoffeln | grüne Bohnen | Schalottenjus

31.50

## HIT

Thai-Curry  
Gemüse | Basmatireis

24.50

## WEIN EMPFEHLUNG

SUAVE 7.50  
Gianni Tessari; Veneto, Italien

JACHELLO 8.00  
Russo & Longo; Kalabrien, Italien



WEISSES RÖSSLI

# MITTAGSKARTE

## VORSPEISEN

Trevisano Jersey Blue   Orangen   Pinienkerne	18.50
Im Haus gebeizter Lachs Chicorée   Mandarine   Curry	22.50
Kalbs-Carpaccio Belperknolle   Rosenkohlblätter   Kürbis   Kürbiskernöl	24.50
Rössli-Tatar "Winter Edition" (handgeschnitten) Wachtelei   schwarzer Trüffel   getoastetes Brot	28.50 / 43.00

## HAUPTGÄNGE

Mathieu's Bäggli Kalbsbäggli   Blumenkohl   Kumquat   Kakao	46.00
Rindsfilet Pommes   Wintergemüse   Portobello	56.00
Schnitzel vom Muotathaler Schweinsfilet Bratkartoffeln   Tartarsauce	36.00
Geröstetes Wurzelgemüse Randen Emulsion   Salsa Verde	36.00
Saibling Sauerkraut   Apfel   Champagner   Dill	44.00



WEISSES RÖSSLI

## KÄSE UND SÜSSSPEISEN

<b>Käseteller</b> Hausgemachtes Früchtebrot   Chutney		<b>15.50</b>
<b>Tagesdessert</b>		<b>6.50</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>