



# RÖSSLI

LUTERBACH

## SCHÖN DASS SIE BEI UNS SIND

### LE MENU RÖSSLI

---

Vitello Tonnato, Zwiebeln, Kapern	19
Soledurner Wysüpli 	12
Angus Beef Rindsfiletwürfel, Stroganoff, Nüdeli	44
Dessert Variation	15
Menü 4-Gang	74
Menü 3-Gang	64
Weinbegleitung zum Menü	
1ld Weisswein, 2dl Rotwein, 1dl Süsswein	29


## ENTREÉS, SOUPES

---

Vitello Tonnato, Zwiebeln, Kapern	19
Rindstartar, Hennessy Cognac, Baguette	19
Bunt gemischter Saisonsalat 	11
Schale Saison Blattsalat 	9
Tomatencoulis, Cherry Tomaten, Burrata Mozzarella 	16
Aromatische Pepperonisuppe mit Chili Eis 	12
Soledurner Wysüppli 	12

## PLAT PRINCIPAL

---

Rindsfilet Angus Beef, Sauce Béarnaise, Grillgemüse, Pommes Frites	49
Emmentaler Kalbssteak, Eierschwämmli, Gemüse, Tagliarini	45
Angus Beef Rindsfiletwürfel, Stroganoff, Nüdeli	44
Pouletbrust, Sesam, Asia Gemüse, Teriyaki, Reis	29
Rotzunge, Olivenöl, Zitrone, Kräuter, Reis	37
Gnocchis, Panna Sauce, Eierschwämmli 	28

## CLASSIQUE

---

«RÖSSLI» Entrecôte vom Ross Cafe de Paris	
Schale Saisonsalat mit Kernen, Pommes Frites	38
«LUTERBACH» Entrecôte vom Schweizer Weiderind Cafe de Paris	
Schale Saisonsalat mit Kernen, Pommes Frites	42
Pouletbrust, Kräuterbutter, Saisonsalat, Pommes Frites	31
Kalbsleberli veneziana, Zwiebeln, Salbei, Rösti	33
Cordon Bleu vom Freilandschwein, Taleggio, Pommes Frites, Gemüse	31

## WELLNESS

---

Wellnessteller, Salate, Egliknusperli, Sauce Tartar	28
Wellnessteller, Salate, Poulet, Sesam, Sweet Chili	27
Wellnessteller, Salate, Roastbeef, Sauce Tartar, Pommes Frites	32

## FROMAGE

---

Käseteller, Früchtebrot, Trüffelhonig	16
---------------------------------------	----

## DESSERTS

---

Kombination Mousse au chocolat mit Solothurner Torte	14
Crème Catalan, Lavendel Glace	10
Weltmeister Terrine, Schoggi, Limette, Himbeer	14
Passionsfrucht, Mango, Mango Cream Glace	12
Stück Solothurner Torte	9