




# RÖSSLI

LUTERBACH

**SCHÖN DASS SIE BEI UNS SIND**

## LE MENU RÖSSLI

---

Saisonsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln	19
Soledurner Wysüppli 	12
Scalopine von Angus Beef Rindsfilet masison, Safranriaotto	43
Dessert Variation	15
Menü 4-Gang	75
Menü 3-Gang	65
Weinbegleitung zum Menü	
1ld Weisswein, 2dl Rotwein, 1dl Süsswein	29



## ENTREÉS, SOUPES

---

Fenchelcarpaccio mit Orangensalat 	17
Rindstartar, Hennessy Cognac, Baguette	19
Bunt gemischter Saisonsalat 	11
Nüsslisalat, Speck, Ei, Croutons	15
Jakobsmuscheln, Limonenhollandaise, Knoblibrot	22
Aromatische Safran-Sauerkrautsuppe	13
Soledurner Wysüppli 	12

## PLAT PRINCIPAL

---

Rindsfilet Angus Beef, Sauce Béarnaise, Gemüsestreifen, Pommes Frites	49
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti	36
Rindsfilet Angus Beef, Stroganoff, Nüdeli	43
Poulebrust, Cashewkerne, Gemüse, Reis	28
Eglifilets, Mandelbutter, Nüsslisalatgemüse, Reis	35
Cappellacci Pomodori Burrata, Ratatouille 	28
Vegi Cordon Bleu, Pilze, Taleggio, Saisongemüse, Pommes Frites 	29

## CLASSIQUE

---

«RÖSSLI» Entrecôte vom Ross Cafe de Paris	
Schale Saisonsalat mit Kernen, Pommes Frites	39
«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	34
Cordon Bleu vom Freilandschwein, Taleggio, Pommes Frites, Gemüse	33

## WELLNESS

---

Wellnessteller, Salate, Egliknusperli, Sauce Tartar	28
Wellnessteller, Salate, Poulet, Kräuterbutter	28
Wellnessteller, Salate, Frühlingsrollen, Sweet Chili	26

## FROMAGE

---

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

## DESSERTS

---

Hausgemachte saisonale Desserts