



Röööööschtikarte



PW : 10709Ebert

Schweizer

Röööschtivoche

Die Röstli ist eine Kartoffel-Spezialität der Deutschschweizer Küche. Die schweizerische Aussprache lautet: „Röööschtli“ Die Grenze zwischen der deutsch- und der französischsprachigen Schweiz wird scherzhaft-ironisch als Röstigraben bezeichnet. Der Röstli ist ein flacher, in der Pfanne ausgebackener Fladen aus geriebenen Pellkartoffeln oder rohen Kartoffeln. Auch ein Gemisch aus rohen und gekochten Kartoffeln kann verwendet werden. Wie wir ihn machen, bleibt unser Geheimnis

Ofenfrische Landente mit kräftiger Sauce,

Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß mit Semmelbröseln
¼ Ente 22,00 ½ Ente 29,00

Aperitif

Gipfelstürmerli

mit hausgemachtem
Aprikosen Sorbet
und Prosecco aufgefüllt
8,50



21 Zweigelt - Kroiss Niederösterreich

Der Zweigelt Barrique ist ein österreichischer Qualitätswein mit Aromen von dunklen Beeren und Schokolade. Die Tannine sind samtig eingebunden und runden den Geschmack am Gaumen ab.

0,1l 6,00
0,75l 30,00

Vorspeisen

Schweizer Käsesuppe mit Röschtzwiebeln und Croutons
9,50

Cashewnuss Röstli mit Ziegenfrischkäsecreme
und Aprikosen-Zwiebel Marmelade
12,00

Röstipfanne mit Burgschinken, Gewürzgurke
und Käse überbacken
13,00

Hauptspeisen

Knuspriger Kartoffelröstli in Butterschmalz gebraten

Röstli Natur

Berner Röstli mit Speck

Luzerner Röstli mit Emmentaler

Vallemaggia Röstli mit Rosmarin und Paprikastreifen

dazu können Sie wählen:

Kaninchenfilet im Speckmantel gebraten mit Estragon Senf-Sauce,
und Mandel Rosenkohl
22,00

Kalbsrückenplätzchen mit Steinpilzrahmsauce
und Karotten Vichy Art
26,00

Maispoulardenbrust „Wilhelm Tell“ mit Apfel, Pflaumen,
Calvadossauce und Marktgemüse
22,00

Gebratene Kräuterseitlinge mit Nussbutter
und Wirsingkohl a'la Creme (v)
19,00

Dessert

Palatschinken gefüllt mit heißen Kirschen
und Walnusseis
9,50





PW : 10709Ebert

Röööschtí Menu



Swiss

Röööschtí week

The rosti is a potato specialty of German Swiss cuisine.

The Swiss debate is "Rööschtí The border between the German- and French-speaking Switzerland is jokingly ironic called rift. The rosti is a flat out baked in the pan cakes of grated potatoes or raw potatoes. Also a mixture of raw and cooked potatoes can be used.

Aperitif

Gipfelstürmerli

with homemade apricot sorbet and filled with Prosecco

8,50

Oven fresh duck

with rich sauce, apple red cabbage, cale and potato dumpling with fried bread crumbs

¼ Ente 22,00 ½ Ente 29,00



2l Zweigelt - Kroiss

Niederösterreich

Der Zweigelt Barrique ist ein österreichischer Qualitätswein mit Aromen von dunklen Beeren und Schokolade. Die Tannine sind samtig eingebunden und runden den Geschmack am Gaumen ab.

0,1l 6,00

0,75l 30,00

Starters

Swiss cheese cream soup with fried onions and croutons

9.50

Cashew nut rösti with goat cream cheese cream and apricot onion jam

12.00

Roesti pan with "Burgschinken" ham, gherkin and topped with cheese

13.00

Main dishes

Crispy fried potato rosti in clarified butter

Rösti natural

Berner Rösti with bacon

Luzerner Rösti with emmental cheese

Vallemaggia Rösti with rosemary and red bell pepper strips

and choose to it:

Rabbit fillet fried in bacon with tarragon mustard sauce, and almond brussel sprouts

22.00

Saddle of veal with porcini mushroom cream sauce and carrot vichy style

26,00

Corn-fed chicken breast "William Tell" with apple, plums, Calvados sauce and market vegetables

22.00

Fried king oyster mushrooms with nut butter, and savoy cabbage a la crème (v)

19.00

Dessert

Pancake filled with hot cherries and walnut ice cream

9.50