

Rössli



Liebe Gäste

Hier finden Sie ein paar Vorschläge, saisonal abgestimmt für
Ihren Anlass.

Sie haben die Möglichkeit, Ihr Menu selber zusammensetzen
mit den saisonalen Vorschlägen oder mit Gerichten aus dem a
la carte Bereich.

**Bitte achten Sie darauf, dass bei Ihrer Entscheidung
von den vorgegebenen Gerichten die Auswahl
einheitliche sein muss. Falls Sie verschiedene
Varianten möchten (2 Vorspeisen, 2 Hauptgänge etc.)
suchen Sie sich diese bitte in der a la Carte aus.**

In einem persönlichen Gespräch mit Jesus Costoya und
Filipe Almeida besprechen wir gerne Ihre Wünsche und
Anregungen, so dass Ihr Anlass zu einem gelungenen Erlebnis
wird.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.

Rössli



Frühling

Vorspeisen

Frühlingsalat mit Kräutern, Avocado, Spargel, Radieschen an Sesam- Vinaigrette	17
Spargeltarte mit kleinem Salatbouquet an Estragonvinaigrette	16
Spargel- Panna Cotta mit Rohschinken und Salatbouquet	18

Suppen

Spargelcremesuppe mit grilliertem Spargel	12
Bärlauchcremesuppe mit gebratener Riesencrevette	14

Vegetarisch

Spargelravioli mit gemischtem Spargel und Parmesanschaum	41
Bärlauchrisotto mit karamellisierten Datteltomaten und Spargel	31

Hauptgang

Roastbeef „Englisch gebraten“ mit Bernaise Sauce, Spargel und Rosmarinkartoffeln	52
Kalbsfiletmedallions mit Morchelrahmsauce, Kartoffelstock und Frühlingsgemüse	54
Loup de Mer in der Salzkruste mit Beurre Blanc, Spinat und Rosmarinkartoffeln (max. 14 Personen)	54

Dessert

Rhabarbar Tartlette mit Sauerrahmglace	13
Warme Schokoladentarte mit Passionsfrucht Sorbet	14

Rössli



Sommer

Vorspeise

Lauwarme Zucchini mit konfierten Tomaten und Ziegenfrischkäse	16
Tomaten carpaccio mit büffelmozzarella und basilikum	16
Thunfisch Tatar auf Avocado- Mango Carpaccio	22

Suppen

Gazpacho Andaluz	12
Erbsen- Minzsuppe	12

Vegetarisch

Zitronenricottaravioli mit Datteltomaten und frischem Spinat	38
Frische Taglierini mit Artischockenragout, Pinienkerne, getrockneten Tomaten und Rucola	38

Hauptgang

Rindsfiletstroganoff mit frischen Taglierini	53
Gebratener Zander mit Safransauce, Frühlingszwiebeln und Rosmarinkartoffeln	49
Maispouladenbrust gefüllt mit Ricotta-getrockneten Tomaten, Jus, Bratkartoffeln und Kefen- Favebohngemüse	38

Dessert

Erdbeersalat mit Basilikumglace	14
Panna Cotta mit Beerensalat	14

Rössli



Herbst | Wild

Vorspeisen

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und Baumnüsse an weisser Balsamicovinaigrette	18
Randencarpaccio mit Wasabinüssen, Gorgonzola und Birnen	17
Sauerrahmterrinerne mit geräuchertem Lachs und kleinem Salatbouquet	20.5
Hirschcarpaccio mit Brombeeren, Haselnüssen und Himbeervinaigrette	22

Suppen

Pikante Kürbis- Mangocremesuppe	13
Marronschaumsuppe	13

Vegetarisch

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen, Feta und Rucola	34
Frische Taglierini mit sautierten Pilzen	35

Hauptgang

Rehrücken mit Wildjus, Rotkraut, Spätzle und Marroni	58
Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	49
Gebratene Doradefilets mit Safransauce, Bratkartoffeln und sautierten Rosenkohlblätter	48

Dessert

Öpfelchüechli mit Vanillesauce	14.5
Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm	14

Rössli



Winter

Vorspeise

Chicoreesalat mit Orangen, Pistazien und Senfdressing	18
Schwertfischcarpaccio mit Zitrusfrüchten und Kräutern	21
Hausgemachte Blätterteigpastete gefüllt mit Pilzen und kleinem Salatbouquet	18

Suppen

Schwarzwurzelsuppe	13
Rote Zwiebelsuppe mit Blätterteigdeckel	13

Vegetarisch

Mascarponerisotto mit gebackenem Topinambur	33
Hausgemachte Ricottagnocchis mit gebratenen Pilzen	33

Hauptgang

Rindsfilet aus dem Ofen mit Jus, Wintergemüse und Kartoffelgratin	53
Ossobuco mit Zitronenrisotto und Gemüse	49
Gebratene Loup de Mer Filets mit Beurre Blanc, Blattspinat und Bratkartoffeln	49

Dessert

Birnen Tarte Tatin mit Joghurt Limettenglace	15
Warmer Orangensalat mit karamellisierten Nüssen und Sauerrahmglace	14.5