

Vorspeisen

Carne Cruda Kalbfleisch Tartar mit Toast	24.10
Crevetten Cocktail mit Toast	18.20
Kalbsleber auf Blattsalat an Balsamico Dressing	16.10

Suppen

Überbackene Zwiebelsuppe	9.40
Bouillon mit Ei	6.90
Tomatencrèmesuppe	8.00

Salate

Grüner Salat	8.10
Gemischter Salat (Mischsalat nach Art des Hauses)	9.10
Gemischter Salat assortiert	9.10
Tomatensalat mit Zwiebeln	8.90
Grosser Salatteller	17.90

Kalte Teller

Rössli Teller Rohschinken, Salami, Rohessspeck, Käse, Schinken und Essiggemüse	25.20
Wurst-Käsesalat garniert	17.70
Hobelkäseteller garniert	20.50

Teigwaren

Gnocchi Rustica mit Spinat, Steinpilzen und tomatierter Rahmsauce	24.90
Ravioli ai Funghi mit gehobeltem Parmesan, gefüllt mit Pilzen auf Basilikumspiegel	24.90
Spaghetti Carbonara mit Rahm, Speck und Eigelb	22.80
Spaghetti Danielle mit Steinpilzen, Speck, Pfefferschoten, Rahm und Tomaten	halbe Portion 16.90 ganze Portion 23.80

Pizzen

Margherita Die klassische Grundpizza	17.00	Rössli Pizza mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Kräuterbutter und Rohschinken	26.90
Schweizer Pizza mit Schinken, Speck und Greyerzer	21.70	Ai Gamberoni mit Riesencrevetten	26.80
Al Prosciutto e Funghi mit Schinken und Champignons	21.70	Brasiliana mit Salami und Ananas	22.40
Quattro Stagioni mit Schinken, Oliven, Artischocken und Champignons	23.80	Vulcano mit pikanter Salami	20.80
Rustico mit Thon, Zwiebeln und Knoblauch	23.80	Pulcinella mit Kapern, Sardellen und Oliven	22.40
Padrone mit Salami, Zwiebeln und Knoblauch	23.80	Peperonata mit Peperoni, Champignons und frischen Tomaten	22.80
Portofino mit Schinken, Salami und Champignons	23.80	Calzone Zugedeckte Pizza mit Schinken und Ei	22.20
Hawaii mit Schinken, Pfirsich und Ananas	23.50	Sämtliche Pizzen werden hausgemacht und frisch zubereitet.	
Furioso mit Schinken, Steinpilz, Spinat, Knoblauch und Peperoncini	25.60	Kleine Pizzen 4.00 Preisreduktion	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.0% Mehrwertsteuer

Hauptgerichte

Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Fruchtegarnitur		28.50
Schweinsschnitzel Cordon bleu *		31.50
Schweinsschnitzel paniert *		28.40
Schweinsfilet Medaillons Champs-Elyssés * mit Sauce Bernaise und Estragon überbacken		34.90
Rindsentrecôte Café de Paris *	180 Gramm	37.50
Rindsfilet Stroganov an feiner Paprikarahmsauce mit Nudeln		41.10
Rindsfilet an Pfeffersauce * oder Café de Paris	200 Gramm 140 Gramm	44.50 34.00
Châteaubriand ab 2 Personen / Preis pro Person Edles Rindsfilet mit diversem Gemüse und Beilage nach Wahl		50.70
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti		37.50
Wienerschnitzel * Dünnes Kalbsschnitzel paniert		37.00
Kalbsleberli an Kräutersauce mit Rösti Es wird nur frische Kalbsleber serviert. "es het solangs het"		34.00
Lammfilet Provençale *		39.80

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.0% Mehrwertsteuer

Tagliata di Cavallo Pferde Entrecôte mit Steinpilzrisotto	36.50
Riz Casimir Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce im Reisring mit Früchtegarnitur	27.90
Pouletbrust an rosa Pfeffersauce mit Nudeln und Gemüse	26.50
Fitnesssteller Schweinssteak mit Café de Paris und diversen Salaten	32.00
Kalbsschnitzel mit Café de Paris und diversen Salaten	37.50
Gemüseteller mit Salzkartoffeln	22.00

* **Beilagen** (im Preis inbegriffen)

Pommes Frites, Nudeln, Rösti, Reis, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin
Gemüsebeilage wird beigelegt.

Fischspezialitäten

Riesencrevetten grilliert mit Safranrisotto	37.90
Zanderfilet im Bierteig gebacken mit Salzkartoffeln und Sauce Tatar	32.00
Eglifilet gebraten mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln oder Reis	33.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.0% Mehrwertsteuer

Kinder-Teller

Pizza Bambini mit Tomaten und Mozzarella	12.90
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	14.50
Pipi Langstrumpf Spaghetti Napoli	12.80
Donald Duck Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	13.10

Dessert

Hausgemachtes Caramel Köpflì	8.50
Waldbeeri Crème	10.00
Panna Cotta	8.50
Süssmost Crème	8.50