

Dies & Das Dies & Das Dies & Das Dies & Das Dies & Das Dies & Das Dies &



RESTAURANT RÖSSLI
BELP

ÄS HET SOLANGS
HET!!

FLAMMKUCHEN

SPEZIALITÄTEN

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER
ORIGINAL
CHF 17.00



FLAMMKUCHEN VEGETARISCH
MIT HIRTENKÄSE & PEPPERONI
CHF 17.00

FLAMMKUCHEN LACHS
MIT SHRIMPS
CHF 18.00



FLAMMKUCHEN APFEL
UND ZIMT
CHF 17.00



Frühlingszeit mit
Belper Spargel
und
Bärlauch
servieren wir Ihnen ab
Mittwoch, 24. April 2019

Hausgemachte CHF 12.00
Spargelcrème Suppe
mit grünem Spargeleis

Spargelravioli CHF 15.00
mit Bärlauchsauce

Halbe Cavaillon Melone CHF 17.00
mit Crevetten Cocktail

Hauptgänge

Portion grüner CHF 27.00
und weisser Spargel
mit Sauce Hollandaise
oder Mayonnaise

Kalbssteak CHF 43.00
an Morchelsauce
grüner & weisser Spargel
neue Kartoffeln

Egglifilets CHF 37.00
in Butter & Ei gebraten
mit Spargeln, Salzkartoffeln

Spargelravioli CHF 24.00
mit Bärlauchsauce

Eine kleine Auswahl
aus unserer Speisekarte

Themenwochen

Asien

17.5. bis 1.6.2019



Hühnersuppe mit Zitronengras
(Thailand)

Schweinefleisch süss - sauer
serviert mit Parfüm Reis
(China)

Gebratene Garnelen
Gemüse & Parfüm Reis
(Malaysia)

Chicken Curry
Bombay Style
(Indien)

Thunfisch Carpaccio
Frühlingszwiebeln
Sesamoel
(Japan)

Veg: Brokkoli an Kokossauce
mit Frühlingsrollen
(Indonesien)

Dessert: Ananas Carpaccio
mit Honig - Joghurtsauce
(Vietnam)

Orangensalat mit frischen
Datteln & Rosenwasser
(Sri Lanka)



Themen Wochen
Spezialitäten aus dem

Tessin

29.3.-18.4.2019

Primo Piatti / Vorspeisen

1 Todisch

Kartoffel - Käsesuppe

Insalata mista

Gemischter Tessinersalat

Plato Ticino

Tessinerteller

Gnocchi nostrani

Tessiner Gnocchi mit Tomaten

Secondo Piatti / Hauptgänge

Coniglio in umido (Svizzera)

Polenta

Kaninchenragoût mit Polenta

Ossibuchi con Risotto

Kalbshaxen mit Risotto

Medaglioni di vitello con Funghi

e tagliatelle al basilico

Kalbsmedaillons mit Steinpilzen und

Basilikum - Nudeln

Così come altro delizioso da
cucina e cantina

Sowie weitere Köstlichkeiten aus
Küche und Keller