



RESTAURANT RÖSSLI

Us em Suppetopf

Ä Tagessuppe im Schüsseli oder im Tassli	8.50/4.80
Kraftbrühe mit Sherry und Käsestängeli	8.50
Härdöpfusuppe mit Chäs und Brotwürfeli	8.50

Salat us em Garte

Blattsalat (mit einer Auswahl an Salatsaucen)	8.00
Gemischter Salat (mit einer Auswahl an Salatsaucen)	11.00
Tomatensalat mit Zwiebeln garniert	12.00
Nüsslersalat mit Ei und Brotwürfeli (nach Saison)	13.00

Vorspyse

Bresaola - Carpaccio an Orangen Olivenoel und Belper Knolle	16.50
Blätterteigkissen mit Morchel - Rahmfüllung	17.00
Gänseleber - Terrine serviert mit Portwein und Früchtebrot	22.00



RESTAURANT RÖSSLI

Us dr Rössli Chuchi

Rössli-Pfännli	22.00
Kalbs- und Schweinsbratwurst an Zwiebeljus, Rösti	
Paniertes Schweinsschnitzel	25.00
mit Gartengemüse und Pommes Frites	
Cordon Bleu vom Schwein	31.00
mit Gemüse vom Markt und Zündholzkartoffeln	
Schweinssteak	33.00
an einer Morchelsauce, Nudeln	
Suure Mocke (Saurer Rindsbraten)	28.00
mit Gemüse und Kartoffelstock	
Kalbs-Geschnetzeltes nach Art des Hauses	35.00
mit frischen Champignons, Butterrösti	
Hausgemachter Hackbraten nach Grossmutter – Art	25.00
mit Gemüse und Kartoffelstock	
Beefsteak „Tatar“	
rassig gewürzter Rinds-Tatar, abgeschmeckt mit Calvados, Whisky oder Cognac	
serviert mit Toast und Butter	kleine Portion 22.00
	als Hauptgang 28.00



RESTAURANT RÖSSLI

Chauti Chuchi

Rösslitéller	22.00
Schinken, Hobelspeck, Zungenwurst und Käse	
Thonsalat garniert	18.00
Wurstsalat garniert	16.00
Wurst-Käsesalat garniert	17.50
Salatteller garniert	17.00
Allergattig Brot - Ygchlemmti	
(Sandwich)	7.50



RESTAURANT RÖSSLI

Fisch us üsere Heimat

Vorspyse

Flusskrebs Cocktail	16.00
auf Salatchiffonade und Apfel - Meerrettich	
Kalt - Geräuchertes Lachsforellenfilet	18.00
mit Zitronen - Goldmelissen - Sorbet	

Hauptgäng

Pochierte Felchenfilets vom Thunersee *Interlakner Art*	32.00
Salzkartoffeln	
Eglifilets vom Murtensee in Butter gebraten	33.00
Zündholzkartoffeln	
Hausgemachte Hechtklösschen	28.00
an Weisswein - Kräutersauce, mit Flusskrebs, Salzkartoffeln	
Fischchnusperli vom Zander im Chörbli	23.00
sälbergmächti Tatarsauce u äs Chacheli Salat derzu	

Vegi

Hausgemachte Geisschäs Nuss - Ravioli	22.00
mit zerlassener Butter	
Apfel - Käse Toast	18.50
serviert mit Cherry Tomaten	
Gemüseteller mit Frühlingsrollen	20.00



RESTAURANT RÖSSLI

Desserts

Meringue mit Rahm		10.00
	kleine Portion	7.00
Meringue mit Glace und Rahm		12.50
	kleine Portion	9.00
Vanille Glace mit warmer Schoggi und Rahm		9.50
	kleine Portion	7.50
Eiskaffee		9.50
Gebrannte Crème mit Rahm		8.50
Soufflé-Glacé „Grand Marnier“		11.50
Hausgemachtes Panna – Cotta		10.00
serviert mit Orangen Konfit		
Eisbecher „Apricotine“		
Aprikosen-Sorbet mit eingelegten Dörr - Aprikosen und Apricotine		11.00
Trauben-Sorbet mit Grappa		11.00