



RESTAURANT RÖSSLI

## Us em Suppetopf

Ä Tagessuppe im Schüsseli oder im Tassli	8.50/4.80
Kraftbrühe mit Sherry und Käsestängeli	9.00
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	18.00
Gänseleber - Terrine serviert mit Portwein und Früchtebrot	23.00



RESTAURANT RÖSSLI

## Us dr Rössli Chuchi

<b>Rössli-Pfännli</b>	25.00
Kalbs- und Schweinsbratwurst an Zwiebeljus, Rösti	
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>	25.00
mit Gartengemüse und Pommes Frites	
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b>	32.00
mit Gemüse vom Markt und Zündholzkartoffeln	
<b>Schweinssteak</b>	34.00
an einer Morchelsauce, Nudeln	
<b>Suure Mocke (Saurer Rindsbraten)</b>	29.00
mit Gemüse und Kartoffelstock	
<b>Kalbs-Geschnetzeltes nach Art des Hauses</b>	35.00
mit frischen Champignons, Butterrösti	
<b>Hausgemachter Hackbraten nach Grossmutter – Art</b>	26.00
mit Gemüse und Kartoffelstock	
<b>Beefsteak „Tatar“</b>	
rassig gewürzter Rinds-Tatar, abgeschmeckt mit Calvados, Whisky oder Cognac	
serviert mit Toast und Butter	kleine Portion 23.00
	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	18.00
Allergattig Brot - Ygchlemmti	
(Sandwich)	7.50



RESTAURANT RÖSSLI

Fisch us üsere Heimat

Vorspyse

Flusskrebs Cocktail	17.00
auf Salatchiffonade und Apfel - Meerrettich	
Kalt - Geräuchertes Lachsforellenfilet	18.00
mit Zitronen - Goldmelissen - Sorbet	

Hauptgäng

Pochierte Felchenfilets vom Thunersee *Interlakner Art*	33.00
Salzkartoffeln	
Eglifilets vom Murtensee in Butter gebraten	34.00
Zündholzkartoffeln	
Hausgemachte Hechtklösschen	29.00
an Weisswein - Kräutersauce, mit Flusskrebs, Salzkartoffeln	
Fischchnusperli vom Zander im Chörbli	24.00
sälbergmächti Tatarsauce u äs Chacheli Salat derzu	

Vegi

Hausgemachte Geïsschäs Nuss - Ravioli	23.00
mit zerlassener Butter	
Apfel - Käse Toast	19.00
serviert mit Cherry Tomaten	
Gemüseteller mit Frühlingsrollen	22.50



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