



# Schweizer Rösti-Spezialitäten



## Vorspeise / Entrée

CHF

<b>Chef Salat mit Rohschinken / Salade à la chef et jambon cru</b>	 	ohne Rohschinken, ohne Parmesan	5.8	14.50
Grüne Blattsalate mit Parmesansplitter, Korinthen, Pekanüssen, Äpfel und Schwarzwälder Rohschinken an Balsamico Dressing				
<i>Laitue et parmesan, raisins de Corinthe, noix de pécan, pommes et jambon cru de la Forêt-Noire au dressing balsamique</i>				

## Hauptgerichte / Plats principaux

<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art / Emincé de veau zurichoise</b>	 	7,8,9,11,12	36.50
an Champignonrahmsauce mit Rösti / à la crème aux champignons et rösti		½	33.50
<b>Berner - Schnitzel / Escalope bernoise</b>	 	2,8,9,11,12	31.50
2 Schweinsschnitzel mit Pilzragout und Rösti / 2 Escalopes de porc au ragoût de champignons et rösti		½	28.50
<b>Förster - Rösti / Rösti forestier</b>	 	1,12	22.00
mit Zwiebeln, Schinken, Champignons und Spiegelei / oignons, jambon, champignons et oeuf au plat			

## Röstizza

<b>Raclette</b>	 	ohne Raclettekäse	8, 12	23.00
mit Cornichons, Silberzwiebeln und Raclettekäse gratiniert avec cornichons, petits oignons blancs et gratinée au fromage de raclette				

## Vegetarische Rösti / Rösti végétarien

<b>Seeländer Gemüserösti</b>	 	mit verschiedenen Gemüsen und Spiegelei	22.00
<i>avec différents légumes et oeuf au plat</i>			

(Serviert von 12.00–13.30 / 17.00–21.30Uhr / servi à partir de 12.00–13.30 / 17.00–21.30heures)

## Unsere Weinempfehlung / Nos propositions de vin

### Weisswein / Vin blanc

<b>Château Landereau</b>		2023	1 dl	5.50
<b>Grand vin de Bordeaux / MC / Frankreich</b>		7.5 dl	40.00	
Blassgelb. In der Nase blumig mit viel frische und Aromatik. Am Gaumen eine runde Weichheit, exotische Früchte und Blumenaromen mit wenig Säure und einem schönen langen Abgang.				

### Rotwein / Vin rouge

<b>Fuentenarro</b>		1 dl	6.10
<b>Tempranillo / Spanien</b>		2022	7.5 dl 45.00
Kirschrote Farbe mit violetten Reflexen. 4 Monate im Eichenfass ausgebaut. In der Nase Aromen von schwarzen und roten Früchten, reifer Pfirsich, Trüffel und Vanille. Im Mund ausgeprägte Fruchtnoten, gut eingebundene Tannine, vielschichtig und harmonisch. Lang anhaltender Abgang.			

<b>Gamay</b>		1 dl	5.00
<b>Waadtland / Schweiz</b>		5 dl	25.00