





Schweizer Rösti-Spezialitäten









Vorspeise / Entrée



CHF

- Chef Salat mit Rohschinken / Salade à la chef et jambon cru**   ohne Rohschinken, ohne Parmesan ^{5,8} **14.50**
Grüne Blattsalate mit Parmesansplitter, Korinthen, Pekanüssen, Äpfel und Schwarzwälder Rohschinken
an Balsamico Dressing
*Laitue et parmesan, raisins de Corinthe, noix de pécan, pommes et jambon cru de la Forêt-Noire
au dressing balsamique*


Hauptgerichte / Plats principaux

- Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art / Emincé de veau zurichoise**   ^{7,8,9,11,12} **36.50**
an Champignonrahmsauce mit Rösti / à la crème aux champignons et rösti **½ 33.50**
- Berner - Schnitzel / Escalope bernoise**   ^{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**
- Förster - Rösti / Rösti forestier**   ^{1,12} **22.00**
mit Zwiebeln, Schinken, Champignons und Spiegelei / oignons, jambon, champignons et oeuf au plat

Röstizza

- Raclette**   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 végétariens

- Seeländer Gemüserösti**  
mit verschiedenen Gemüsen und Spiegelei **22.00**
avec différents légumes et oeuf au plat

(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

- Château Landereau** **2023** **1 dl 5.50**
Grand vin de Bordeaux / MC / Frankreich **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

- Fuente narro** **1 dl 6.10**
Tempranillo / Spanien **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.
- Gamay** **1 dl 5.00**
Waadtland / Schweiz **5 dl 25.00**