















# Schweizer Rösti-Spezialitäten









## Vorspeisen / Entrées

- Grüner Salat mit Speckwürfel und Schnittlauch / *Salade verte avec lardons et ciboulette***   ohne Speck Fr. 8.50
- Chef Salat mit Rohschinken / *Salade à la chef avec jambon cru***   ohne Rohschinken, ohne Parmesan Fr. 9.50
- Grüne Blattsalate mit Parmesansplitter, Korinthen, Pekanüssen, Äpfel und Rohschinken an Balsamico Dressing  
*Laitue avec parmesan, raisins de Corinthe, noix de pécan, pommes et jambon cru au dressing balsamique*

## Hauptgerichte / Plats principaux

- Berner - Rösti / *Rösti à la bernoise***   ohne Speck Fr. 18.50  
mit Zwiebeln, Speck und Spiegelei / *avec oignons, lard et œuf au plat*
- Förster - Rösti / *Rösti forestier***   ohne Schinken Fr. 18.50  
mit Zwiebeln, Schinken, Champignons und Spiegelei / *avec oignons, jambon, champignons et oeuf au plat*
- Hausgemachte Bauern - Schweinsbratwurst / *Saucisse à rôtir paysanne maison*** Fr. 19.50  
mit Zwiebelsauce und Rösti / *avec sauce aux oignons et rösti*
- Geschnetzelte Kalbsläberli / *Emincé de foie de veau*** Fr. 29.50  
in Butter gebraten mit Rösti / *au beurre et rösti* ½ 25.10
- Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art / *Emincé de veau zurichoise***   Fr. 31.50  
an Champignonrahmsauce mit Rösti / *à la crème aux champignons et rösti* ½ 26.80
- Berner - Schnitzel / *Escalope bernoise***   Fr. 23.50  
2 Schweinsschnitzel mit Pilzragout und Rösti / *2 Escalopes de porc au ragoût de champignons et rösti* ½ 20.00

## Röstizza

- Raclette**  mit Cornichons, Silberzwiebeln und Raclette Käse gratiniert Fr. 19.50  
*avec cornichons, petits oignons blancs et gratinée au fromage de raclette*
- Hawaii**  ohne Schinken Fr. 19.50  
mit Ananas, Curry, Schinken und Tilsiter Käse gratiniert / *avec ananas, jambon, curry et gratiné au tilsit*
- Florida**  ohne Speck und Schinken Fr. 20.00  
mit Schinken, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Tomaten, gratiniert mit Greyerzer  
*avec jambon, lard, oignons, ail et tomates fraîches, gratiné au gruyère*
- Flamingo**  ohne Mozzarella Fr. 22.00  
mit Rauchlachs, roten Zwiebeln, Kapern, gratiniert mit Mozzarella  
*avec saumon fumé, oignons rouges, capres, gratiné à la mozzarella*
- Tüüfeli**  ohne Chorizo Fr. 19.00  
mit Knoblauch, Zwiebeln, belegt mit Tomaten, Chili, Chorizo, gratiniert mit Appenzeller  
*avec ail, oignons, garni avec tomates, chili, chorizo, gratiné avec appenzeller* 

## Vegetarische Rösti / Rösti végétariens

- Seeländer Gemüserösti** Fr. 19.00  
mit verschiedenen Gemüsen, frischen Tomaten belegt, mit Mozzarella gratiniert  
*avec des différents légumes, tomates fraîches, gratiné à la mozzarella*

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

## Unsere Weinempfehlung / Nos propositions de vin

### Weisswein / Vin blanc

- Château de Lavigny / Chasselas, Grand Cru, Cave de la Côte / Morges / Schweiz / 2017** 1 dl Fr. 5.00  
Gelbe Robe mit grünen Reflexen. Blumige Noten von Reblüten, weissen Früchten, geschmeidig, ausgeglichen. 7.5 dl Fr. 36.00

### Rotwein / Vin rouge

- Piacere / Gamay, Gamaret, Garanoir / Waadtland / Schweiz** 2017 1 dl Fr. 5.20  
Rubinrot Aromen von reifen Früchten, Holznoten. Am Gaumen harmonische, seidene Struktur, leicht süsser Abgang. 7.5 dl Fr. 38.00
- Pinot noir du Valais / Réserve des Administrateurs, Chamouson / Wallis / Schweiz** 2016 1 dl Fr. 5.60  
Ein exklusiver Pinot Noir mit sanften Tanninen und auserlesenen Aromen von roten Beeren, vermählt mit würzigen Noten. 7.5 dl Fr. 41.00