







Schweizer Rösti-Spezialitäten





Vorspeisen / Entrées



Chef Salat mit Rohschinken / Salade à la chef avec jambon cru   ohne Rohschinken, ohne Parmesan **10.5**
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


Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art / Emincé de veau zurichoise   **32**
an Champignonrahmsauce mit Rösti / à la crème aux champignons et rösti **½ 27.2**


Berner - Schnitzel / Escalope bernoise   **27.5**
2 Schweinsschnitzel mit Pilzragout und Rösti / 2 Escalopes de porc au ragoût de champignons et rösti **½ 23.4**


Berner - Rösti / Rösti à la bernoise   ohne Speck **19.5**
mit Zwiebeln, Speck und Spiegelei / avec oignons, lard et œuf au plat


Förster - Rösti / Rösti forestier   ohne Schinken **19.5**
mit Zwiebeln, Schinken, Champignons und Spiegelei / avec oignons, jambon, champignons et oeuf au plat


Röstizza

Flamingo  ohne Mozzarella **22**
mit Rauchlachs, roten Zwiebeln, Kapern, gratiniert mit Mozzarella
avec saumon fumé, oignons rouges, capres, gratiné à la mozzarella

Florida  ohne Speck und Schinken **21**
mit Schinken, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Tomaten, gratiniert mit Greyerzer
avec jambon, lard, oignons, ail et tomates fraîches, gratiné au gruyère

Raclette  **20**
mit Cornichons, Silberzwiebeln und Raclette Käse gratiniert
avec cornichons, petits oignons blancs et gratinée au fromage de raclette

Hawaii  ohne Schinken **20**
mit Ananas, Curry, Schinken und Tilsiter Käse gratiniert / avec ananas, jambon, curry et gratiné au tilsit

Tüüfeli  ohne Chorizo **20**
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 **20**
mit verschiedenen Gemüsen, frischen Tomaten belegt, mit Mozzarella gratiniert
avec des différents légumes, tomates fraîches, gratiné à la mozzarella
(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

Roero Arneis, DOCG, Fontanafredda Pradalupo, Piemont, Italien **2019** **1 dl 5.1**
Intensives Strohgelb mit lindenblütenfarbenen Reflexen. Das Bukett erinnert an exotische Früchte, Weissdornblüten, reife Birnen und Akazienhonig. Angenehm vollmundig, geschmeidig und delikat, mit erfrischender Säure. **75 cl 38**

Rotwein / Vin rouge

Gamar'one, Gamaret, AOC, Cave Cidis SA, Morges, Schweiz **2015/2016** **1 dl 7.7**
Intensive Granatfarbe. Aromen von schwarzen Kirschen & Pflaumen. Düfte von Sauerkirschen, Wildbeeren, schwarzen Johannesbeeren & Vanillenoten im Hintergrund. Von warmen Charakter, unterstützt von sanften, sehr reifen Tanninen. Sein schlemmerhaftes, leicht pfeffriges Finale ist vorzüglich. **75 cl 57**

Casa lo alto, Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Navarra, Spanien **2013** **1 dl 5.7**
Purpurrot, Würzig, Gewürznelken, Vanille, Waldbeeren, schwarze Kirschen, Pflaumen. **75 cl 42**
Elegant, komplex.