s'Rössli-Team wünscht en Guete

Suppä

Gazpacho mit Brotwürfeli



11.50

Grüenzüüg

Gmischtä Summerblattsalat mit husgmachtem Rhabarber-Erdbeer-Dressing

11.50

Gmischtä Salat

12.50

überbachnä Geissechäs mit Nüss + Honig

Früeligsblattsalat mit Rhabarber-Erdbeer-Dressing

16.-

Vorspiisä

Rinds-Carpaccio mit Zwiblä-Chutney und Tomatenpesto HG Fr. 33.– VP 21.-

Rindstatar rassig gwürzt mit schwarzäm Pfeffer, Sänfkörner, Eigäl, Kapärä, rotä Zwiblä und Oliväöl und Schiibäbrot HG Fr. 32.- VP 19.-

Eifachs

Pulled Pork an Tomatäsosä mit Tagliatelle scho chli scharf ...

31.50

s'Rössli-Team wünscht en Guete

| Für de grossi Hunger | |
|--|--------------------|
| Entrécôtè mit Cafè de Paris überbachä, Gmües und Schiitärhärdöpfel | 43 |
| Chalbscordon Blö mit Schiitärhärdöpfel und Gmües | 41 |
| Chalbshaxä gschmort mit Tessinär-Risotto und Gmües | 39 |
| Chalbsläbere mit Öpfel, Zwiblä und Ankeröschti | 36 |
| Schwiinscordon-Blö American Style mit Cheddar, Talleggio, Cranberry Texas Fries und Gmües | 31.50 |
| Dry Age Fleisch trifft Green Egg und Salzbar | |
| Rinds Club Steak (Côte de Boeuf) 450 g (ist schön durchzogen) | 46 |
| Metzger-Schweinskotelette 300-400 g | 33 |
| Standard gereiftes Fleisch: Entrécôte 250 g Rinds-Ribeye Steak 300g Dazu reichen wir ihnen 3 verschiedene Dips Zu jedem Fleisch wählen sie ihr persönliches Salz aus! Dazu servieren wir ihen: Tagliatelle mit Trüffelbutter oder Gemüsegarnitur (8 So | 29. 35 rten) |
| Pommes Frites, Süsskartoffel Pommes Frites oder Croquetten | 9 7 |
| Euses Fleisch isch vo: Schwiinigs = CH Chalbfleisch = CH Chalbfle | |

Rindfleisch = CH, URU, PY