

Vorspeisen

Bunt gemischter Salat/ Haussauce

12.50

Quinoa-salat/ Kürbis/ Ziegenkäse-Crostini

16.50

Hausgeräucherte Entenbrust/ Randen

Nüsslisalat/ Zwetschgen-Vinaigrette

22.50

Geflämmtter Zander/ Pastinaken Püree

Kabissalat/ Dill-Senf Dressing

19.50

Milken/ Eierschwämmli/ Blattsalat/ Sanddorn-Vinaigrette

18.50

Rinds-Tatar „Weisses Rössli“/Toast/Salat

klein 22.50/gross 38.50

«Foie gras maison au torchon »

Zwetschgenchutney

28.50

Kürbissuppe/ Kürbiskernöl/ Steinpilze

15.50

Tagessuppe

12.50

Rind: Schweiz, Irland

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Ente: FR

Lamm: IR, NZ

Hauptgang

Kalbsbäggli „Weisses Rössli“/Kartoffelstock/grünen Speck- Bohnen

44.50

Wiener Schnitzel vom Schweinsfilet/Sauce Remoulade/Bratkartoffeln

35.00

Lamm-rack/ Joghurt/Gemüse Tagine/ Pfefferminz-Couscous

48.50

Rindsfilet/ Foie gras/ Steinpilzen/ Polenta Schnitte

64.00

ohne Foie gras

54.00

Wolfsbarsch/ Eierschwämmli-Sauce/

Stampfkartoffeln/ Lauch

46.00

Felchenfilets/ Curryschaum/ Mangold Risotto

42.50

Pasta

Kalbfleischravioli/ Eierschwämmli-Sauce

klein 24.50/gross 38.00

Gnocchi/glace de viande/Salbeibutter/Parmesan

klein 19.00/gross 33.00

Kürbis Agnolotti/ geröstetem Kürbis

Rucola/ Nussbutter/ Zitrone

klein 22.00/gross 35.00

appetizers

Mixed salad/house sauce

12.50

Quinoa/ pumpkin/goat cheese crostini

16.50

Home smoked duck breast/ beet root/ lamb's lettuce/ plum vinaigrette

22.50

Flamed pike perch/ parsnip puree/ white cabbage salad

Herb mustard dressing

22.50

Roasted sweetbreads/ chanterelles/ leaf salad/ vinaigrette

18.50

Beef-Tatar „Weisses Rössli“/ toast/ salad

small 22.50/ main course 38.50

Foie gras au torchon/ plum chutney/ buttered brioche

28.50

Pumpkin soup/ pumpkin oil/ porcini

15.50

Soup of the day

12.50

Beef=Swiss, Ireland

Pork=Swiss

Veal=Swiss

Duck=France

Lamb= Ireland, New Zealand

main course

Veal cheeks „Weisses Rössli“/ mashed potatoes/ bacon string beans

44.50

Wiener Schnitzel of pork/ sauce tartar/ fried potatoes

35.00

Settle of lamb/ yoghurt/ vegetable tagine/ peppermint couscous

48.50

Filet of beef/ Foie gras/ porcini/ polenta slices

64.00

without foie gras

54.00

Sea bass/ chanterelles sauce/ mashed potatoes/ leek

46.00

Grilled whitefish/ curry foam/ chard risotto

42.50

Pasta

Veal ravioli/ chanterelles sauce

small 24.50/big 38.00

Gnocchi/glace de viande/ sage butter/ parmesan

small 19.00/big 33.00

Pumpkin agnolotti/ roasted pumpkin/ rocket salad/nut butter/ lemon

small 22.00/big 35.00