

Freitag 03. Mai

Rüebli-Apfelsuppe mit Sbrinz-Flöte
oder
Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen

Hausgemachte Tagliatelle an Kräuteröl mit Flaacher Spargeln,
Auberginen, Tomätli und gerösteten Nüssen

28

Zweierteil vom Bremgartner Saiblingfilet an Nussbutterseauum
serviert auf Linsengemüsesalat

36

Langsam gegarte Kalbsschulter an Rosmarinjus mit
hausgemachten Spätzli und Tagesgemüse

36

Hauspezialitäten

Sure Mocke vom Rind mit Schmor Gemüse
Kartoffelstock und Tagesgemüse

40

Rösli's Kalbs-Hackbraten an Bio-Pilzrahmsauce
Spätzli und Tagesgemüse

38.50

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MWST / Unser Fleisch, Fische & Brot stammt aus der Schweiz
Allergien und Intoleranzen: Diesbezügliche bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitern zu informieren.

Dessert

Schokoladen Moussé
mit Doppelrahm
13

Saisonaler Dessert
TP

Hausgemachte Bio-Buttermilch Glacé
Pro Kugel 6.50
mit Rahm +1.80

Trio vom Schweizer Käse
mit hausgemachtem Kompott
14