

Gilde-Menu

Frühlingskräuter | Spargeln | Vinaigrette

Würziger Frühlingskräutersalat mit Radicchio & Spargeln, Balsamico-Vinaigrette

Brennessel

Frisches Brennesselcrèmesüppchen mit Blätterteig-Grissini

Forellenfilet | Krautstiel | Noilly Prat

Glasig gebratenes Luzerner Forellenfilet auf Krautstiel, an Vermouthsauce

Duo vom Kalb | Härdöpfeli | Frühlingszwiebel

Gebratenes Kalbssteak und hausgemachtes Kalbshacktätschli, Dijon-Senf-Rotweinsauce, Neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse

Rohmilchkäse

Verschiedene Rohmilchkäse aus der Schweiz und dem nahen Ausland mit Früchtebrot

Rhabarberclafouti | Vanille

Warmes Rhabarberküchlein mit Vanilleglacé

3 Gänge CHF 69 | 4 Gänge CHF 79 | 5 Gänge CHF 89 | komplett CHF 99

*Auskünfte zu Lebensmitteln, welche allergische Reaktionen auslösen können, erteilen wir Ihnen gerne persönlich.
Und wir informieren Sie gerne über die Herkunft unserer Produkte. 7.7 % MwSt. inklusive.*

Frühlings-Symphonie

Spinat | Morcheln | Adliger Ei | Mascarpone

Kurz gedünsteter Frühlingsspinat mit Mascarpone, Morcheln und Ei im Ofen überbacken

Brennessel

Frisches Brennesselcrèmesüppchen mit Blätterteig-Grissini

Frühlingsrollen | Spargel | Lauch

Gefüllt mit Frühlingsslauch, Kartoffeln, Fenchelsamen, Spargeln, Curryschaum

Rohmilchkäse

Verschiedene Rohmilchkäse aus der Schweiz und dem nahen Ausland mit Früchtebrot

Apfel

Duo von Apfelroulade und Apfel-Pannacotta

3 Gänge CHF 59 | 4 Gänge CHF 69 | 5 Gänge CHF 79

*Auskünfte zu Lebensmitteln, welche allergische Reaktionen auslösen können, erteilen wir Ihnen gerne persönlich.
Und wir informieren Sie gerne über die Herkunft unserer Produkte. 7.7 % MwSt. inklusive.*

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Würziger Frühlingskräutersalat mit Radicchio & grünen Spargeln, Balsamico-Vinaigrette | 16.00 |
| Frühlingspinat im Töpfchen, mit Mascarpone, Morchel und Ei überbacken | 19.00 |
| Bouillabaisse leicht pikant mit Safran, Sauce Rouille und knusprigem Toast | 23.00 |
| Duo von der Entenleber Tranche gebraten und als Terrine mit caramelisierten Apfelschnitzen | 26.00 |

...und schon brachten die Mägde im Gänsemarsch aus der Küche in silbernen Schüsseln...

*Auskünfte zu Lebensmitteln, welche allergische Reaktionen auslösen können, erteilen wir Ihnen gerne persönlich.
Und wir informieren Sie gerne über die Herkunft unserer Produkte. 7.7 % MwSt. inklusive.*

Suppen und Salate

| | |
|---|-------|
| Schlabbababbadabbapap: Jeden Tag meine frische Crèmesuppe | 11.00 |
| Spargelcrèmesüppchen mit Rohschinken-Chips | 13.00 |
| Brennesselsuppe mit Blätterteig-Grissini | 12.00 |
| Grüner Blattsalat mit französischer oder italienischer Salatsauce | 11.00 |
| Nüsslisalat mit Ei und knusprigen Croûtons, französische Sauce | 15.00 |

...der unerwartet pikante Geschmack liess mich aus meinen Gedanken auftauchen...

*Auskünfte zu Lebensmitteln, welche allergische Reaktionen auslösen können, erteilen wir Ihnen gerne persönlich.
Und wir informieren Sie gerne über die Herkunft unserer Produkte. 7.7 % MwSt. inklusive.*

Hauptgerichte

Hausgemachte Frühlingsrollen auf gebratenem grünem Spargel 36.00

Gefüllt mit Frühlingslauch, Kartoffeln, Fenchelsamen, Spargeln, Curryschaum

Glasiertes gebratenes Luzerner Forellenfilet 39.00

Krautstiel à la crème mit Noilly Prat und Safran-Nudeln

Duo vom Kalbssteak und Kalbshacktätschli 45.00

Gebratenes Kalbssteak und hausgemachtes Kalbshacktätschli, Dijon-Senf-Rotweinsauce, Neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse

Ofengebratenes Stubenküken mit Rosmarin 38.00

Frühlingsgemüse und Neue Kartoffeln

...so frisst s'Würmlein frisch Keimleinblatt, das Würmlein macht das Lerchlein satt und weil ich auch bin zum Essen hier,
mir das Lerchlein zu Gemüte führ...

*Auskünfte zu Lebensmitteln, welche allergische Reaktionen auslösen können, erteilen wir Ihnen gerne persönlich.
Und wir informieren Sie gerne über die Herkunft unserer Produkte. 7.7 % MwSt. inklusive.*

Hauptgerichte – Rössli-Klassiker

| | | |
|---|--------|-------|
| Entrecôte „Café de Paris“ | | 45.00 |
| Pommes frites und Frühlingsgemüse | | |
| Leberli vom Bio Knospe Weide-Jungrind Uelihof | 120 gr | 32.00 |
| Rösti mit eingesottener Appenzeller Butter | 180 gr | 35.00 |
| Kalbs-Cordon Bleu mit Pommes frites und buntem Gemüse | | 45.00 |
| Gefüllt mit Napfköhler, Enziankäse und geräuchertem Buurehamme | | |
| Bouillabaisse à la mode de L'Eden Roc, Cap d'Antibes | | 48.00 |
| Frische Fische und Crevetten und die himmlische Safransuppe | | |
| In der Silberschüssel serviert, dazu hellbrauner Toast und die typische Knoblauchmayonnaise „Sauce Rouille“ | | |

...und alsbald stach er die Butter mit einem Stechbeutel aus dem Gefäss und er sagte, ich solle die Butter mit dem Finger aufs Brot schmieren...

*Auskünfte zu Lebensmitteln, welche allergische Reaktionen auslösen können, erteilen wir Ihnen gerne persönlich.
Und wir informieren Sie gerne über die Herkunft unserer Produkte. 7.7 % MwSt. inklusive.*