

Vorspeisen

Bunter Tomatensalat «Pro Spezia Rara»  19.00

Mit Wasabi-Mascarpone, Pinienkernen und Sauerkirschen-Ciabatta

Rindstartar vom Bio Knospe Rind Kastanienbaum 21.00

mit knusprigem Toast als Hauptgang 36.00

Charentais-Melonen-Carpaccio mariniert mit Olivenöl und Zitrone 18.00

Bündner Rohschinken und erfrischendes Honig-Melonensorbet

Vitello Tonnato mit gebratenem Tuna 21.00

Feines Kalbfleisch mit Thon-Sauce und Kapern als Hauptgang 36.00

Suppen und Salate

Schlabbababbadabbapap: eine herrliche Suppe, täglich neu 11.00

Vichyssoise mit Orangen-Lavendelöl

Kaltes provenzalische Kartoffelsüppchen, dazu knusprigem Speck 13.00

Sommersalate an würziger Kräutervinaigrette  13.00

Mit Ei und Allerlei und immer wieder anders präsentiert

Shiitake Pilz– Bouillon  15.00

Mit hausgemachtem Auberginen-Ravioli

Rössli-Klassiker

Leberli vom Bio Knospe Weide-Jungrind Uelihof 35.00
und knuspriger Rösti mit eingesottener Butter „nach alter Manier“

Kalbs-Cordon-Bleu 45.00
mit Buurehamme und Napfköhler, Pommes frites, Sommergemüse

Entrecôte vom CH-Freilandrind 48.00
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Sommergemüse

Hauptgerichte

Méditerraner Tarte Tatin mit Zucchini, Tomaten und Peperoni ✓ 35.00

Caramelisierter Geisskäse und Händöpfeli

Luzerner Forellenfilet auf kurz gebratenem Ratatouille 39.00

Pinienkerne, Rosinen und Venere-Reis

Hausgemachte Auberginen-Ravioli mit Pecorino ✓ 38.00

Dazu sautierte Pilze und geröstete Pinienkerne

Duo vom gebratenen Lammcarré und geschmorter Lammhaxe 46.00

Rotwein-Schalotten-Jus, neue Händöpfeli und Ratatouille

Währschafte in der Gaststube

Bio-Schweinsbratwurst Uelihof, Kastanienbaum Knusprige Röstli und kräftige Rotwein-Zwiebelsauce		29.00
Schweinsnitzeli paniert Pommes frites		24.00
Schnausplatte mit Schinken, Salami, verschiedenem Käse, knuspriges Brot	für 2 Personen für 4 Personen	34.00 53.00
Wurstsalat «Rössli» mit geraffeltem Käse und frischen Zwiebeln dazu Blattsalat an französischer Sauce		19.00
Tarte Flambée mit Speck, Zwiebeln und Tomaten		23.00



Haben SIE Zeit?

Sie werden hier von Kochhandwerkern mit frischen Produkten verwöhnt. Geben Sie uns die nötige Zeit um Ihnen Genuss zubereiten. Unser Gasthof ist zeitlos und seit langer Zeit für Sie bereit.

Ihre Zeit ist kostbar. Ihre Gesundheit auch. Die Zeit macht keine Pause. Sie jedoch können sich es zeitlich einrichten. Sagen Sie es uns zeitig, wenn die Zeit sich halbiert und wir zeitarm kochen sollen.

Der Take Away der Zeit ist weniger das Essen und der Genuss; Nein es sind die Apps und Mails die zur Zeit und Unzeit in Ihrer Tasche vibrieren, aufstossen, rülpsen und gurgeln.

Die Zeit ist das Jetzt, das Hier, alles weitere war oder wird sein. Nur dieser jetzige Augen-Blick zählt. Sei es der Blick des Gegenübers, der Blick zur Kirche, zur Linde, zum Brunnen, zur Rose, zum Teller. Lassen Sie uns die Zeit zu dienen.

Wir nehmen uns Zeit für Sie! Schenken Sie uns etwas von Ihrer Zeit!