

Vorspeisen

Suppen

hausgemachte Tomatencremesuppe mit Mascarpone	Fr.	8.50
Bouillon mit Gemüse und Ei	Fr.	7.00
Tagessuppe („s hed solangs hed“)	Fr.	7.00

Salate

grüner Saison-Salat	Fr.	7.50	klein	Fr.	5.00
gemischter Salat	Fr.	9.00	klein	Fr.	7.50
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni und Feta-Käse	Fr.	12.50	klein	Fr.	9.00
Salatteller mit Ei	Fr.	15.50			

Wortherkunft „Rösti“

Das Wort Rösti kommt vom schweizerdeutschen Wort röschte ‚rösten‘ und bezog sich ursprünglich auf eine ganze Reihe verschiedener gerösteter Speisen. Die heutige Rösti ist so gesehen eine Kurzform für Händöpfelröschti ‚Kartoffelrösti‘, neben der es auch die Apfelrösti, die Birnenrösti, die Brotrösti oder die Eierrösti (‚zerhacktes Fleisch in Butter und Eiern gebraten‘) gibt oder gab. Das Wort Rösti ist bernisch-solothurnischer Herkunft. In anderen Gegenden der Schweiz wurde die Speise ursprünglich präätlet/pröötlet Händöpfel praate/prootni Händöpfel / prägleti Händöpfel oder auch Härpflchoch und Brausi / Bräusi benannt, alles Ausdrücke mit der Bedeutung ‚gebratene Kartoffeln‘.

Rösti-Plausch

Eier-Rösti*	
mit zwei Spiegeleiern und Zwiebelschweitze	Fr. 13.00
Schinken-Rösti*	
mit Schinken und Spiegelei	Fr. 15.50
Speck-Rösti*	
mit Speck und Spiegelei	Fr. 15.50
Adonis-Rösti*	
mit Griechischem Salat (Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven und Fetakäse)	Fr. 16.00
Arbeiter-Rösti*	
mit Siedfleischsalat	Fr. 19.00
Rekkebacher-Rösti	
mit Cervelatsalat	Fr. 17.00
Chicken-Rösti	
mit Pouletsalat an leichter Currysauce	Fr. 20.00
Gemüse-Rösti	
Rösti mit Gemüse vermischt und gerösteten Zwiebeln	Fr. 18.50
Pilz-Rösti*	
mit frischen Pilzen an Rahmsauce	Fr. 21.00
Chnechte-Rösti*	
mit Kutteln an Tomatensauce	Fr. 17.00
Walliser-Rösti*	
mit Tomaten und Raclettekäse überbacken	Fr. 19.00

* auch als kleinere Portion möglich

Rösti-Plausch

Pizza-Rösti*	
mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons und Ananas	Fr. 18.00
Buure-Rösti	
mit Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce	Fr. 18.50
Metzger-Rösti (s'hed solangs hed)	
mit geschnetzelter Kalbsleber, Knoblauch und Kräutern	Fr. 32.00
Zürcher-Rösti	
mit geschnetzelter Kalbsfleisch an Rahmsauce	Fr. 36.50
Hirten-Rösti	
mit Lammrückenfilets an cremiger Kräutersauce	Fr. 36.50
Innerschwiizer-Rösti	
dazu ein Schweinsschnitzel (120 g) überbacken mit Raclette-Käse	Fr. 25.00
Seemanns-Rösti	
mit gebratenen Rickenbacher Forellenfilets an cremiger Kräutersauce	Fr. 32.00
Jäger-Rösti*	
mit Schweinsschnitzel an Rotweinjus mit Speck und Champignons	Fr. 25.00
Wild-Rösti*	
mit Rehpfeffer nach Jägerart	Fr. 26.50
Huus-Rösti*	
mit gespicktem Rindsschmorbraten nach Grossmutter-Art	Fr. 26.50
Feinschmecker-Rösti	
mit Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce	Fr. 40.00

* auch als kleinere Portion möglich

Sommerliche Genüsse

Siedfleischsalat „Maison“	mit gemischtem Salat	Fr.	19.50			
	mit Pommes-Frites	Fr.	18.50			
Siedfleisch an Vinaigrette-Sauce		Fr.	19.00			
Wurstsalat	einfach	Fr.	11.00	garniert	Fr.	16.50
Wurstsalat mit Käse	einfach	Fr.	13.00	garniert	Fr.	18.50
Thonsalat	einfach	Fr.	11.00	garniert	Fr.	16.50

einfach und beliebt

Wurstsalat mit Pommes-Frites		Fr.	16.50
Walliser Käseschnitte mit Raclettekäse, Tomaten, Champignons und Spiegelei		Fr.	17.50
Schniposa Schweinsschnitzel (100 g) paniert mit grünem Salat und Pommes-Frites auf gleichem Teller		Fr.	18.50
Portion Chicken Nuggets (9 Stück)	mit Pommes-Frites	Fr.	17.00
	mit gemischtem Salat	Fr.	19.50

Hauptspeisen

Gourmetseller Schweinssteak oder Pouletbrust an Pilzrahmsauce, begleitet von verschiedenen Salaten und Pommes-Frites	Fr. 29.50
„Rinds-Chnebu“ vom Entrecôte (200 g) an verschiedenen hausgemachten Saucen mit Country-Cuts	Fr. 39.50
Rindsfilet-Stroganoff an Paprikarahmsauce mit Gemüse und Butterreis	Fr. 42.00
Cordon-bleu von Schwein mit Schinken, Emmentaler und Fribourger Vacherin dazu Gemüse und Pommes-Frites	Fr. 29.00
rosa gebratene Lammfilets nach Hausart an cremiger Kräutersauce mit Gemüse und Croquettes	Fr. 37.00
Schweinssteak „Maison“ an Rahmsauce mit Gemüse und Pommes-Frites	Fr. 28.50
Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit Butternüdeli und Frucht	Fr. 25.00

Aus der Pfanne

Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter	2 Stück	Fr.	17.50
	1 Stück	Fr.	10.00
Schweinsschnitzel paniert	2 Stück	Fr.	18.50
	1 Stück	Fr.	10.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter		Fr.	18.50
Cordon-bleu vom Schwein mit Schinken, Emmentalerkäse und Fribourger Vacherin		Fr.	20.00
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	2 Stück	Fr.	26.50
	1 Stück	Fr.	18.50
Rinds-Entrecôte, 200 g (kann hellfarbig sein)	mit Kräuterbutter	Fr.	32.00
	mit Pfefferrahmsauce	Fr.	33.00
Gebratene Pouletbrust (150 g) mit Kräuterbutter		Fr.	17.50

Beilagen

Pommes-Frites, Butternüdeli, Butterreis			
Country-Cuts oder Croquettes		Fr.	5.50
Butter-Rösti		Fr.	6.50
Portion Gemüse (drei Sorten)		Fr.	8.00
Tagesgemüse		Fr.	3.50
Salat auf gleichem Teller als Fitness:	grüner Salat	Fr.	6.00
	gemischter Salat	Fr.	8.00

Fleisch/Fischdeklaration: Schwein, Poulet, Rind, und Kalb aus der Schweiz / Lamm aus Irland
Rehfleisch und Forellenfilets aus Rickenbach/LU

Allergien: Betreffend Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
besprechen Sie sich bitte mit unseren Mitarbeitern.

Mehrwertsteuer: Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.