

„Filipe’s Rösslimenu“

Saibling-Gurkentartar mit Wasabi-Crème fraiche auf Kräutersalat	19.50
Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Trüffelschaum	14.50 V
Kalbsbraten «SwissPrim» mit Rotweinjus Kartoffelstock und Rotkraut	48.00
Warmes Tarte Tatin mit Zitronenjoghurtglace	13.50
Unser Menu ändert regelmässig...	
komplettes Menu	90.00
Menu ohne Suppe	80.00
Kalte Vorspeisen	
Rössli-Salat – Nüsslisalat, Feigen, Pilze, Trauben, Cranberries, geröstete Kernen an einer Walnussvinaigrette	17.50 V
„Max & Moritz“ Kopfsalat mit Radieschen und Rüeblisalat mit frischer Minze und gerösteten Pinienkernen	<i>nur Max/nur Moritz</i> 10.50 V <i>Max & Moritz</i> 14.50 V
Chicoréesalat mit Orangen, Granatapfel und Baumnüssen, Balsamicodressing	16.50 V
Nüsslisalat mit Ei und Croutôns, französische Dressing	16.00 V
Crevetten-Cocktail mit Avocado auf Kräutersalat mit Balsamico	18.50
Rindstatar „von Hand geschnitten“ mit Zwiebelringen, Kapern Toast und Butter	24.00 36.00
Warme Vorspeisen	
Frühlingsgemüse im Tempurateig dazu verschiedene Dips	12.50 V
Frische Taglierini mit Trüffelschaum und pochiertem Landei	24.00 36.00 V
Feinste Zitronen-Ricottaravioli mit frischem Spinat, Pinienkernen und getrocknete Tomaten	21.50 33.50 V
Entenleberterrine mit Passionfruchtgelée und kleinem Brioche	29.00 38.00

V= Vegetarisch oder Vegan