

## „Filipe’s Rösslimenu“

<b>Schwertfischcarpaccio mariniert</b> mit Granatapfel und Hummercrumble	21.50
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit Vanille-Chiliaromen und eingelegten Kürbisstücken	14.00 <b>V</b>
<b>Rehrücken</b> mit Wildjus dazu Rahmwirsing und Spätzli	59.00
<b>Quarksoufflé</b> (10 Min Wartezeit) mit Preiselbeerglace	14.50
<b>Unser Menu ändert regelmässig...</b>	
komplettes Menu	99.00
Menu ohne Suppe	89.00

### Kalte Vorspeisen

<b>Rössli-Salat</b> – Wildkräutersalat mit Birne, Traube, Feigen geröstete Kernen und Pilze an einer Walnussvinaigrette	18.50 <b>V</b>
<b>„Max &amp; Moritz“</b> Kopfsalat mit Radieschen <b>und</b> Rüeblisalat mit frischer Minze und gerösteten Pinienkernen	<i>nur Max/nur Moritz</i> 10.50 <b>V</b> <i>Max &amp; Moritz</i> 14.50 <b>V</b>
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei, Speck und Brotcrôutons, französische Dressing	17.50
<b>Entenleberterrine</b> mit Apfelgelée und kleinem Brioche	29.00   39.00
<b>Randensalat</b> mit cremigem Ziegenfrischkäse und Wasabinüssen	18.00   27.00 <b>V</b>
<b>Crevetten-Cocktail</b> mit Avocado auf Kräutersalat mit Balsamico	18.50
<b>Rindstatar „von Hand geschnitten“</b> mit eingelegten Zwiebeln Kapern, Toast und Butter	24.00   36.00

### Warme Vorspeisen

<b>Frühlingsgemüse im Tempurateig</b> dazu verschiedene Dips	12.50 <b>V</b>
<b>Frische Taglierini</b> mit Trüffelschaum und pochiertem Landei <b>mit weissem Trüffel</b> (nach Verfügbarkeit)	25.00   38.50 <b>V</b> 39.00   59.50 <b>V</b>
<b>Kürbisrisotto</b> mit Feta und Rucola	22.00   36.00 <b>V</b>
<b>Sellerie-Apfelpüree</b> mit grillierten Kräuterseitlingen und Portweinreduktion	22.50 <b>V</b>

**V= Vegetarisch oder Vegan**