

Vorspeisen

<i>Randen – Carpaccio mit Belper Knolle, Apfelwürfeli, Baumnüssen, abgerundet mit Orangen – Olivenöl & Balsamicoessig</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Nüsslersalat mit Ei</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Nüsslersalat mit Speck & Ei</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Grüner Salat im Weckglas</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Kürbissuppe mit Croûtons, gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl</i>	<i>Fr. 8.50</i>



Wild – Klassiker vom Reh & Hirsch

<i>Hirschentrecôte mit pikantem Zwetschgen – Chutney, Spätzli, Herbstgemüse, Kastanien, Preiselbeerbirne</i>	<i>Fr. 43.50</i>
<i>Rehschnitzel an Waldpilzsauce, Spätzli, Herbstgemüse, Kastanien, Preiselbeerbirne</i>	<i>Fr. 36.50</i>
<i>Rehgeschnetzeltes «Stroganoff» an Paprikarahmsauce, Spätzli, Herbstgemüse, Kastanien, Preiselbeerbirne</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Feuriger Jägertopf, Rehfleisch, pikant gewürzt mit Pilzen, Spätzli, Herbstgemüse, Kastanien, Preiselbeerbirne</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Rehpfeffer Jäger Art, Spätzli, Herbstgemüse, Kastanien, Preiselbeerbirne,</i>	<i>Fr. 33.00</i>

Vegetarische Wildgerichte

<i>Herbst – Teller mit Waldpilzsauce, Spätzli, Rosenkohl, Blaukabis, Kastanien, Preiselbeerbirne</i>	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Äpler - Spätzli an sämiger Sauce mit Sauerkraut, Käse & Röstzwiebeln</i>	<i>Fr. 25.50</i>

Unsere Klassiker aus der Rössli – Küche!

Cordon Bleu Bauern Art *Fr. 33.50*
gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Raclettekäse,
Pommes frites

Schweinsrahmschnitzel, *Fr. 28.50*
Nudeln oder Pommes frites

Schweinsschnitzel paniert, *Fr. 26.50*
Pommes frites

Pferdeentrecôte an Pfeffersauce, *Fr. 38.50*
Gemüsebeilage & Kroketten



Fitness-Teller

serviert mit verschiedenen Salaten oder Gemüse,
Pommes frites

Rindsentrecôte mit pikantem Zwetschgen - Chutney *Fr. 42.50*

Pouletbrust mit Kräuterbutter *Fr. 28.50*

Kleine Cordon Bleu

*serviert mit verschiedenen Salaten oder Gemüse,
Pommes frites*

*Waudmandli Cordon Bleu,
gefüllt mit Steinpilzen, Schinken & Raclettekäse*

Fr. 33.50

*Greyerzer Cordon Bleu,
gefüllt mit Schinken & Greyerzerkäse*

Fr. 33.50



Haben Sie Allergien? Zöliakie, Laktoseintoleranz oder.....?

*Dann melden Sie dies umgehend unserem Servicepersonal.
Wir werden unser bestmöglichstes machen, damit auch Sie ungeniert
geniessen können.*

Für Zöliakie sind wir grösstenteils eingerichtet.

*Für Laktoseintoleranz können wir uns nicht einrichten. Bringen Sie doch
Ihre Produkte mit und wir kreieren Ihnen ein feines Gericht.*

Bei Fragen verlangen Sie unsere Küchencrew, wir beraten Sie gerne.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, denn auch Sie sollen unser Gast sein!

Herkunft unserer Produkte

Wir bemühen uns sehr, dass wir Produkte aus der Region beziehen.

So kommt das Gemüse von Jaquemet, Hasle b. B. und Kuhn, Rüegsau

*Das Mehl, womit wir selber Brot und Zöpfe backen,
beziehen wir von der Mühle Kleebe, Rüegsbach*

*Während der Erdbeersaison werden diese frisch vom Feld geerntet und
zwar bei Schneider's, Biembach*

*Pouletfleisch beziehen wir bei
M & M Frischpoulet, Lützelflüh-Goldbach*

Die Forellen sind von Bigler Daniel, Grünenmatt

*Schweinefleisch und Kalbsleber beziehen wir bei
Metzgerei Hähni, Hasle-Rüegsau*

*Die Herkunft von Rind-, Lamm- und Pferdefleisch variiert immer etwas,
fragen Sie doch bitte unser Servicepersonal.*