

Schweizer Röschiwochen

Kartoffelcremesüppchen mit Räucherlachsstreifen EURO 7,00

„Vierwaldstätter- Fischteller“ *feiner Räucherlachs, Matjesfilet und gebratene Gambas mit Preiselbeermeerrettich und Kartoffelröschi* EURO 18,50

“St. Galler Röschi“ *grobe Hirschbratwürstchen auf Röschi mit Röstzwiebeln und Preiselbeersenf garniert* EURO 18,80

‘Züricher Röschi’ *Röschi mit frischer Paprika, Champignons und Zucchini, dazu Schweinelendchen mit Kräuterbutter und Salatteller* EURO 20,50

‘Bure Röschi’ *deftiger Röschi mit Speck und Zwiebeln, dazu gebratene Schweinerückensteaks und Bohnen, garniert mit Kräuterbutter* EURO 17,50

‘Aargauer Röschi’ *gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Tomaten – Röschi mit Basilikum und Käse überbacken, dazu gemischter Salatteller* EURO 17,50

Vegetarische Röschi

„Luzerner Salatteller“ *frische Blattsalate in Joghurtdressing mit gebratenen Kürbis und Kartoffelwürfeln, frischen Champignons, Tomaten und Sesam, dazu Baguette* EURO 15,50

„Zhurgauer Gemüseröschi“ *reichlich frisches Gemüse auf Kartoffelrösti mit Emmentaler Käse überbacken* EURO 13,50

“Schaffhäuser Röschi“ *vegetarischer Röschi mit geschwenkten Blattspinat, Tomaten und Schafskäse überbacken* EURO 14,50

„Große Röschiplatte für 2 Personen“

Schweinerückensteaks und Rumpsteaks mit Grilltomaten und Speckbohnen serviert auf großem Röschi, dazu reichen wir Kräuterbutter, Pfefferbernaise und kleine gemischte Salatteller EURO 55,00