

RÖSCHTIGRABE-MENU

Stellen Sie Ihr **3-Gang-Menu** nach Wahl zusammen.
Inklusive Mineralwasser aus der Karaffe, je 1 Glas Weiss- und Rotwein (unser Tipp vom Offenweinblatt),
1 Kaffee oder Espresso | 65.– pro Person

Gerne bieten wir Ihnen auch eine alkoholfreie Variante an.

VORSPEISEN

- Marktfrauensalat, bunte Blattsalate, rohes Saisongemüse, Sprossen, Hausdressing (☒) (☑)
 - Weissweincrèmesuppe, Chardonnay, geröstetes Brot, Kräuter (☑)
 - Rindstatar «klassisch», Schweizer Rindfleisch, mild bis feurig, Toast, Butter
-

HAUPTGÄNGE

- Egliknuserli, gebacken, Pommes frites, Tartarsauce
 - «Röschti»-Rösti, Cervelat, Speck, Tomate, überbacken mit Freiburger Vacherin, Spiegelei (☒)
 - «Chèvre chaud»-Rösti, Ziegenfrischkäse, Honig, Gewürzbirne, Spinatsalat (☒) (☑)
 - Maispoullardenbrust, gefüllt mit Bärlauchpesto, Jus, saisonales Gemüse, Bratkartoffeln (☒)
 - Tomaten-Oliven-Ravioli, Knoblauch, Chili, Basilikumpesto (☑)
 - Zürcher-Rösti, Kalbsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce
 - Rindsentrecôte (150 g) aus der Schweiz, «Café de Paris»-Butter, Gemüse, Pommes frites (☒)
-

DESSERTS

- Beerentraum, marinierte Beeren, Philadelphia-Quarkcrème, knusprige Nuss-Streusel
- Crèmeschnitte, Blätterteig Mille feuilles, Vanillecrème
- Mini-Limoncello, Zitronensorbet

RöschtiGrabe

GENUSS SANS FRONTIÈRES

Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

(☒) glutenfrei (☑) vegetarisch | Preise in CHF inkl. MwSt. | 26.07.