



Knusprige Rösti

Diese Speisekarte ist ein Beispiel und variiert nach Markt- Angebot und Ideen der Köche

<i>Rösti "Buccafina" mit Speck, Bergkäse und zwei Spiegeleiern</i>	<i>26.-</i>
<i>***</i>	
<i>Rösti mit hausgebeiztem Lachs und Meerrettich- Crème fraiche GF</i>	<i>29.50</i>
<i>***</i>	
<i>Rösti "Thai Style " mit gebratenem Poulet, Ananas und Gemüse an Green Curry (scharf)</i>	<i>27.-</i>
<i>***</i>	
<i>Rösti "Vitello Tonnato " mit gebratenem Kalbsschnitzel , Blattspinat und Thunfischsauce GF</i>	<i>39.50</i>
<i>***</i>	
<i>„Piemonteser Rösti" mit kurz gebratener Tagliata vom Rindsfilet, Ruccola und Parmesansplittern an kaltgepresstem Olivenöl GF</i>	<i>44.-</i>
<i>***</i>	
<i>Züri G`schnätzlets von der Kalbshuft mit Rösti, Champignonrahm und glasiertem Wintergemüse</i>	<i>41.50</i>
<i>***</i>	
<i>Kalbsleber- Rösti mit geschnetzelter Kalbsleber an Portweinjus und Blattspinat</i>	<i>39.-</i>
<i>***</i>	
<i>Knusprige Rösti mit Wurst- Käsesalat</i>	<i>24.50</i>
<i>GF: Glutenfrei</i>	



Knusprige Rösti

Rösti "Greek" mit gebratenem mediterranem Gemüse, Oliven, 27.50

Kapern und Feta *vegi, GF*

Rösti mit Birne, Gorgonzola und Raclettekäse *vegi, GF* 24.-

Untereingadiner Rösti- mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken 26.50

serviert mit French Dressing *GF*

Kuttel-Rösti mit geschmorten Kutteln in Tomatensauce und Kümmel 24.-

Rösti mit Parmaschinken, Rucicola und gehobeltem Parmesan an 31.-

kaltgepresstem Olivenöl *GF*

Rösti "Vulcano" mit mediterranem Ratatouille, Blattspinat 26.50

und Champignons *Vegi, GF*

„Eddi's Rösti“ mit Bolognese und Raclettekäse 25.50

überbacken

„Classic Rösti“ braungebratene Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce 23.50

GF: Glutenfrei