



Knusprige Rösti

<i>Rösti "Buccafina" mit Speck, Bergkäse und zwei Spiegeleiern</i>	28.-

<i>Rösti mit hausgebeiztem Lachs und Meerrettich- Crème fraiche GF</i>	31.50

<i>Rösti "Thai Style " mit gebratenem Poulet, Ananas und Gemüse an Green Curry (scharf)</i>	29.-

<i>Rösti "Vitello Tonnato " mit gebratenem Kalbsschnitzel , Blattspinat und Thunfischsauce GF</i>	39.50

<i>„Piemonteser Rösti" mit kurz gebratener Tagliata vom Rindsfilet, Ruccola und Parmesansplittern an kaltgepresstem Olivenöl GF</i>	44.-

<i>Züri G`schnätzlets von der Kalbshuft mit Rösti, Champignonrahm und glasiertem Wintergemüse</i>	41.50

<i>Kalbsleber- Rösti mit geschnetzelter Kalbsleber an Portweinjus und Blattspinat</i>	39.-

<i>Knusprige Rösti mit Wurst- Käsesalat</i>	24.50



Knusprige Rösti

<i>Rösti "Greek" mit gebratenem mediterranem Gemüse, Oliven, Kapern und Feta</i>	<i>vegi, GF</i>	28.50

<i>Rösti mit Birne, Gorgonzola und Raclettekäse</i>	<i>vegi, GF</i>	25.50

<i>Unterengadiner Rösti- mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken serviert mit French Dressing</i>	<i>GF</i>	27.50

<i>Kuttel-Rösti mit geschmorten Kutteln in Tomatensauce und Kümmel</i>		25.-

<i>Rösti " Vulcano " mit mediterranem Ratatouille, Blattspinat und Champignons</i>	<i>Vegi, GF</i>	28.-

<i>„ Eddi`s Rösti“ mit Bolognese und Raclettekäse überbacken</i>		26.50

<i>„ Classic Rösti“ braungebratene Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce</i>		24.50