

<b>ZUM APÉRO:</b>	Hobelkäse vom Engschtliga mit frischer, hausgemachter Züpfä	sFr. 10.—
	Simmentaler Trockenfleisch, walliser Rohschinken, Hobelkäse und frische Züpfä	sFr. 14.—
	Gemüsedip`s mit verschiedenen Sösseli	sFr. 9.—
	Hausgemachte Blätterteig Schinkengipfeli <small>stück</small>	sFr. 3.—
	Cüpli Prosecco mit Holunderblütensirup	sFr. 7.50
<b>KALTE VORSPEISEN:</b>	Blattsalat mit Croûtons im Schüsseli	sFr. 7.50
	Gemischter Salat im Schüsseli	sFr. 9.—
	Morchelterriner mit Salatbukett	sFr. 12.—
	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich- schaum auf einem Salatbett	sFr. 12.—
<b>SUPPEN:</b>	Kraftbrühe mit Gemüseeinlage	sFr. 6.50
	Katrin`s Rüeblisuppe	sFr. 7.50
<b>WARME VORSPEISEN:</b>	Teigwaren je nach Saison	sFr. 15.—

Alle Preise verstehen sich pro Portion, inkl. 7,6 % MwSt.

## UNSERE HAUPTGÄNGE:

Gewürz-Spiessli mit hausgemachter Kräuterbutter, Früchte -oder Gemüse garnitur und Pommes-frites. sFr. 20.—

Spaghetti Carbonara (Vegetarisch oder nach Rossberg-Art). sFr. 19.—

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen (hoffentlich) an einem Rahmsösseli. sFr. 22.—

Schweins-Steak vom Hals rassig mariniert, Gemüsebukett und „bachni Händöpfelschnitz“ mit Sauerrahm. sFr. 25.—

Spearribs, Folienkartoffel mit Kräuterquark, gegrillter Maïskolben. sFr. 25.—

Saltimbocca vom Schweins-Nierstück, dazu ein chüschtiges Safranrisotto, und eine gedämpfte Tomate mit Kräuterkruste. sFr. 28.—

Pferde Entrecôte (aus Canada oder den USA) an rassiger Pfeffersosse, mit Trockenreis und Gmüesigem. sFr. 29.—

Winzergeschnetzeltes von der Rinds-Huft mit Trauben und Pilzen, hausgemachte Spätzli, herbstliche Früchte -und Gemüse garnitur. sFr. 30.—

Kalbsgeschnetzeltes vom Eckstück mit chnuschriger Röschi und Märitgmües. sFr. 32.—

Kalbsschnitzeli an feiner Pilzrahmsosse, breiti Ankäteigware, Früchte und Gemüse nach Saison. sFr. 38.—

Filet-médaille vom simmentaler Rind a me nä Morchelsösseli, Krokettli und Gmüesigs us em Pflanzblätz oder dr Tiefchüeltrüehä. sFr. 38.—

Haben Sie eine eigene Idee? Lassen Sie`s uns wissen, wenn immer möglich versuchen wir auf Ihre Wünsche einzugehen.

Selbstverständlich sind die Beilagen von Ihnen frei wählbar. Der Preis des Essens richtet sich nach dem Fleisch. Wir servieren Fleisch aus der Schweiz, (ausser Pferdefleisch), wenn immer möglich aus der Region.

## DESSERT`S...

soooooooooooooo fein!

Chrigi`s Schwarzwälderturtä	sFr. 7.50
Hausgemachte Quarktorte	sFr. 7.50
Coup Danmark mit viiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiel Schoggisossä	sFr. 10.—
Zitronensorbet mit vodka	sFr. 10.—
Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune	sFr. 10.—
Je eine Kugel Vanille und Mocca Glacé mit Bailey`s	sFr. 10.—
Fruchtsalat mit Maraschino und em nä Tupf Nidlä	sFr. 11.—
Igleiti Rötlichirschi us em Bündnerland mit Vanille -und Zimmetglacé	sFr. 11.—
Warmi Beerli mit Vanille -und Waldbeerglacé	sFr. 11.—
Meränggä mit Rahm, Vanille -und Erdbeerglacé	sFr. 11.—
Saisonal:	
Eisbecher Romanoff mit Erdbeeren, Vanille -und Erdbeerglacé	sFr. 11.—
Vermicelles mit em nä Schuss Kirsch, Vanille -und Marroniglacé, Meränggäbrösmeli und Nidlä	sFr. 11.—

Bei einigen Desserts servieren wir Ihnen auch gerne halbe Portionen mit sFr. 3.— Preisnachlass.

Wir hoffen, dass Sie beim Durchstöbern dieser kleinen Lektüre etwas für Sie gluschtiges gefunden haben, und freuen uns, Sie schon bald bei uns auf dem Rossberg bewirten zu dürfen!  
Christa Bähler und Katrin Vögeli