



LIEBER GAST

Wir heissen Sie in der La RÔTISSERIA herzlich willkommen. Unser Team ist bestrebt, Sie mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller zu verwöhnen. Wenn Sie besondere Wünsche oder Anregungen haben, zögern Sie nicht!

Unsere Produkte beziehen wir wann immer möglich bei ortsansässigen Lieferanten und Produzenten und werden ausschliesslich frisch zu und verarbeitet.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt und
en Guete.

VOM GRILL

	180g	280g
ENTRECÔTE «ABERDEEN ANGUS»	38.—	49.—

Das Fleisch des BLACK-ANGUS-Rindes gilt zusammen mit dem Hereford-Rind und dem Aberdeen-Angus zum Besten, was der hiesige Markt zu bieten hat

	180g	280g
RINDSFILET «ABERDEEN ANGUS»	44.—	56.—

Besticht durch die feine Marmorierung und den feinen, ausgewogenen Geschmack

		220g
RUMPSTEAK «ABERDEEN ANGUS»		38.—

Kenner lieben es: Den kräftigen und beefigen Geschmack der Rinderhuft

SURF AND TURF		55.—
----------------------	--	------

Angus-Rindsfilet mit pikant gebratenen Riesencrevetten

HIRSCHRACK		52.—
-------------------	--	------

Zartes Hirschkotelette vom Grill mit seinen Wildgarnituren

SPARERBIS		36.—
------------------	--	------

Marinierte Schweinsrippchen mit BBQ Sauce, serviert mit Pommes und kleinem Nüsslisalat mit Ei

Zu den Grillspezialitäten servieren wir hausgemachte Kräuterbutter

HERKUNFTSDEKLARATION

Angus Rind	Argentinien
Übriges Rindfleisch	Schweiz
Kalb, Schweinefleisch und Poulet	Schweiz
Wild	EU
Riesencrevetten	Vietnam / Zertifiziert
Lachs und Seezunge und Moules	Schottland / Frankreich
Thunfisch	Pazifik

HERBSTLICHE VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT 8.50

Knackige und frische Salate,
französisches oder italienisches Dressing

GRÜNER SALAT 7.50

Verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl

NÜSSLISALAT MIT EI 9.50

NÜSSLISALAT 11.50

Mit Speck, Ei und Crôutons

SOLOTHURNER WYSÜPPLI 17.50

Serviert mit Wildschweinschinken

CARNE CRUDA «PIEMONTESE»

Von Hand geschnittenes Kalbstatar
mit Belper Knolle

HIRSCHCARPACCIO 14.—

Mit sweet-sour Kürbis und Ananas

HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR VOM ANGUS BEEF 23.— 32.—

Nach ihrem Wunsch, mild-mittel-scharf zubereitet
Toast und Butter

MARKBEIN 16.—

Mit kleinem Salatbukett, fleur de sel und Chnoblitoast

MIESMUSCHELN NACH SEEMANNSART 16.—

Mit kleingeschnittenem Gemüse, Knoblauch,
Weisswein und Rahm

WILDE GERICHTE

	½ Port.	Portion
REH-SALTIMBOCCA	28.—	36.—
Zartes Reh schnitzel, umwickelt mit Serranoschinken, an Wildrahmsauce		
WILDGESCHNETZELTES	27.—	34.—
An feiner Waldpilzsauce		
STROGANOFF VOM BLACK ANGUS RIND	35.—	44.—
An pikanter Paprikarahmsauce, mit Peperonistreifen, Zwiebeln, Champignons und Essiggurken		
KALBSSCHULTERBRATEN		32.—
An kräftigem Thymian-Rotweinjus. Serviert mit kleinem Gemüse und Kartoffelstock		
REHPFEFFER JÄGERART	27.—	34.—
Mit Speck, Champignons und Perlzwiebeln,		
HERBSTZEITLOSE «Vegetarisch»		24.—
Rosenkohl, Rotkraut, Rotweibirne mit Preiselbeeren, Marroni, Spätzli und Waldpilzsauce		
MOULES E FRITS		26.—
Miesmuscheln nach Seemannsart, serviert mit Pommes		
SEEZUNGE NACH MÜLLERIN-ART		Tagespreis je 100 g
In Butter gebratene Seezunge, mit Salzkartoffeln oder Risotto		

**Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen:
Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirne,
glasierte Marroni und hausgemachte Spätzli**