



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 «BLACK ANGUS»	41.—	52.—

	180g	280g
RINDSFILET «BLACK ANGUS»	47.—	56.—

		220g
RUMPSTEAK «BLACK ANGUS»		42.—

		220g
HAUSGEMACHTER RINDBURGER		29.—

Der Klassiker: Mit Speck, Raclettekäse, Eisbergsalat und pikante Cocktailsauce

Second Cuts – In den USA sehr trendig, erfreuen sich diese Fleischstücke auch bei uns immer grösserer Beliebtheit

		220g
FLAT IRON STEAK		42.—

Wird aus dem Schulterspitz geschnitten. Diese Steaks haben die perfekte Mischung aus Geschmack und Zartheit. Das Fleisch ist kräftig im Biss und hat einen leicht nussigen Geschmack.

		220g
FLANK STEAK		42.—

Stammt aus dem Bauchlappen direkt unterhalb des Filetbereichs. Es besteht aus Muskelfasern. Wird das Fleisch gut gelagert, eignet es sich bestens für den Grill.

HERKUNFTSDEKLARATION

Angus Rind

Second Cuts

Kalb, Schweinefleisch und Poulet

Riesencrevetten

Seezunge und Muscheln

Argentinien

Swiss Prime Beef

Schweiz

Vietnam / Zertifiziert

Schottland / Frankreich

HERBSTLICHE VORSPEISEN

	Portion
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 Pilzen	
SAFRANSÜPPCHEN	11.50
Mit Flusskrebse	
LACHSTRIOLOGIE MIT TOAST UND BUTTER	23.—
Gebeizter Lachs, Alaska-Wildlachs und feine Lachsterrine	
CARNE CRUDA «PIEMONTESE»	19.—
Handgeschnittenes Tatar vom Kalbfleisch mit Belper Knolle / *heimischer Trüffel	
HAUSGEMACHTE TAJARIN	19.—
Mit Flusskrebse und gebratener Riesencrevette	
HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR VOM ANGUS BEEF	24.—
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	

**solange erhältlich*

HAUPTGERICHTE

	½ Port.	Portion
KALBSGESCHNETZELTES MIT WALDPILZEN	35.—	44.—
An sämiger Rahmsauce		
STROGANOFF VOM BLACK ANGUS RIND	35.—	44.—
An pikanter Paprikarahmsauce, mit Peperonistreifen, Zwiebeln, Champignons und Essiggurken		
GESCHMORTES KALBSBÄCKLI		38.—
Gabelzart geschmort, mit Eierschwämmli à la crème, kleinem Gemüse und Kartoffelstock		
BRASATO AL BAROLO	25.—	34.—
In Barolo geschmorter Rindsbraten, serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und kleinem Gemüse		
HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR VOM ANGUS BEEF		32.—
Nach ihrem Wunsch, mild-mittel-scharf zubereitet Toast und Butter oder Pommes frites		
GANZER WOLFSBARSCH IM AROMAPAKET	300–400 g	38.—
In der Folie im Ofengegart		
MOULES ET FRITES		26.—
Miesmuscheln nach Seemannsart, serviert mit Pommes		
SEEZUNGE NACH MÜLLERIN-ART	je 100 g	Fr. 19. —
In Butter gebratene Seezunge, mit Salzkartoffeln oder Risotto		

AUF VORBESTELLUNG

Gerne servieren wir Ihnen ab 2 Personen einen
Wolfbarsch oder eine Dorade in der Salzkruste

DESSERTS

VARIATION VON DER SCHOKOLADE 14.—

Tarte – Mousse – Glacé – Praliné und Luftschokolade

GEBACKENES VANILLEEIS 11.50

Auf Amarettospiegel und Saisonfrüchten

SCHOGGICHÜECHLI 11.50

Mit Vanilleglacé und Saisonfrüchten

CRÈME BRÛLÉE 9.—

Die mit der Zuckerkruste

PARFAIT AU GRAND MARNIER 12.—

Halbgefrorenes mit Grand Marnier und
marinierten Orangenfilets

KÄSEAUSWAHL 12.—

Feigensenf, Trauben und hausgemachtes Fruchtebrot

GERÜHRTES EISKAFFEE 10.—

Mit Baileys

GLACEAROMEN *pro Kugel* 3.50

Vanille – Schokolade mit Chili – Fior di Latte

Mocca – Zitronensorbet – Zwetschgensorbet