



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.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

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

KALTE UND WARME VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT	8.50
Knackige und frische Salate, französisches oder italienisches Dressing	
GRÜNER SALAT	7.50
Verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl	
RUCOLASALAT	9.50
Mit Fetakäse, Pekannüssen und Quitten an Granatapfeldressing	
NÜSSLISALAT «von der Gärtnerei Wyler in Utzenstorf»	
Mit Ei	9.50
Mit Ei, Speck und Pilzen	12.50
INVOLTINI DI PEPERONI	17.50
Blanchierte und geschälte Peperoni, gefüllt mit einer feinen Thon-Olivenmayonnaise, serviert mit kleinem Salatbukett	
GEBRATENER ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL	18.—
Mit Honig, frischen Feigen und kleinem Salatbukett	
GEBRATENER BÄRENKREBS	21.—
Auf einem Süsskartoffelcarpaccio an einer Dijon-Senfmarinade	
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	17.50
Mit kleingeschnittenem Gemüse, Knoblauch, Weisswein und Rahm	
DUETT VOM HUMMER UND BLACK TIGER	28.—
Auf Couscous und Wasabischaum	

HAUPTGERICHTE

	<i>½ Port.</i>	<i>Portion</i>
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, mit hausgemachtem Kartoffelstock und kleinem Gemüse		
BRASATO IN VINO ROSSO	28.—	38.—
In kräftigem Rotwein geschmorter Rindsbraten, serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und kleinem Gemüse		
GESCHMORTE LAMMHAXE		
Parfümiert mit einer Single malt Whiskycrème, gratinierte Gnocchi und kleines Gemüse		

VOM GRILL «BLACK ANGUS»

	<i>180 g</i>	<i>280g</i>
ENTRECÔTE	41.—	52.—
RUMPSTEAK	39.—	48.—
RINDSFILET	47.—	57.—

Als Beilage servieren wir:

Pommes Frites-hausgemachte Nüdeli-Risotto-Gratinierte Gnocchi-Kartoffelstock

*Zu diesem erstklassigen argentinischen Beef servieren wir Gemüse, sowie **eine Beilage nach Wahl und** hausgemachte Kräuterbutter.*

Angus Rind	Argentinien
Kalb-Schwein-Poulet	Schweiz
Lammhaxe	Irland
Riesencrevetten	Vietnam «zertifiziert»
Muscheln	Frankreich/Schottland
Hummer	Kanada

PASTA /RISOTTO

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
CREPELLE «LA RÔTISSERIA»		
Mit Schinken und Steinpilzen gefüllt Crêpe an Mascarponesauce gratiniert		
SPAGHETTI «ENRICO»	17.—	22.—
Schinken, Champignons, Speck und Steinpilze, an pikanter Tomatensauce mit Rahm		
STEINPILZRAVIOLI	19.—	28.—
Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen an feiner Rahmsauce		
RISOTTO		
An einem Rucolapesto mit Baumnüssen und Parmesanspähen		

FISCH UND KRUSTENTIERE

SEEZUNGE		
In Butter gebraten	<i>je 100 g</i>	19.—
MOULES & FRITES		26.—
Miesmuscheln mit kleingeschnittenem Gemüse, Knoblauch, Weisswein und Rahm, serviert mit Pommes		
TRILOGIE ROYALE		56.—
Bärenkrebs, Riesencrevette und Hummer, an seinen Saucen, serviert auf einem Zitronenrisotto		

PIZZA

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
MARGHERITA	17.—	19.—
Die Klassische, mit Tomate und Mozzarella		
NAPOLETANA	18.—	21.—
Mit Sardellen, Oliven und Kapern		
PROSCIUTTO	19.—	22.—
Mit Vorderschinken		
AI FUNGHI «VEGI»	19.—	22.—
Champignons und Steinpilze		
DEL CAPO	21.—	24.—
Vorderschinken, Champignons, Steinpilze und Knoblauch		
FIorentINA	26.—	29.—
Spinat, Kalbfleisch, Serranoschinken und Kräuterbutter		
APERITIVO «auch VEGI»	16.—	18.—
Wenig Mozzarella, Cipolotte, Knoblauch und Rahm und mit einem Produkt ihrer Wahl		
MEZZO / MEZZO	20.—	23.—
Schinken und Speck		
FORESTIERA	20.—	23.—
Champignons, Speck, Zwiebelringe Sardellen und Kapern		
ANTIPASTO «auch VEGI»	20.—	23.—
Zucchini, blanchierte Peperoni, Champignons und Sardellen		
SVIZZERA	22.—	25.—
Greyerzer, Schinken, Speck und Spiegelei		
RÔTISSERIA	23.—	26.—
Schinken, Salami piccante, Champignons, Speck und Knoblauch		
ALLA DIAVOLO	23.—	26.—
Mit Salami piccante und Chili		

Auf Pizza-Take-Away gewähren wir einen Preisnachlass von Fr. 4.—

DESSERT

GERÜHRTES EISKAFFEE	12.—
<hr/>	
mit Baileys	
WARMES SCHOGGICHÜECHLI	11.50
<hr/>	
mit Vanilleeis und Saisonfrüchten	
SPEKULATIUS PARFAIT	12.—
<hr/>	
Parfumiert mit Grand Marnier	
APFELBEIGNETS	9.50
<hr/>	
An Vanillesauce und Glacé	
PROFITEROL	10.—
<hr/>	
Mit Schokoladencreme und Haselnusslikör	
GEBRANNTÉ CRÈME	9.50
<hr/>	
KÄSEDESSERT	12.—
<hr/>	
mit Fruchtebrot und Feigensenf	
GLACEAROMEN	3.50
<hr/>	
Vanille – Schokolade mit Chili – Mocca – Zwetschgensorbet Apfelsorbet – Baumnuß	
RAHMZUSCHLAG	1.50
<hr/>	