

Der Frühling hält Einzug in unserem Haus.

	kleine Portion	grosse Portion
Bärlauchsuppe	Fr. 9.50	
Spargelcremesuppe	Fr. 9.50	
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und frischem Bärlauch	Fr. 9.50	
Spargelsalat mit Bärlauchstreifen	Fr. 16.50	
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)	Fr. 18.90	Fr. 29.50
Rindstatar mit Toast & Butter	Fr. 19.50	Fr. 29.50
Lauwarme Bärenkrebse auf Spargelsalat	Fr. 26.50	
Grüne und Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise	Fr. 16.50	Fr. 29.00
mit gekochtem Schinken	Fr. 22.50	Fr. 35.00
mit Rohschinken aus Poschiavo	Fr. 24.50	Fr. 37.00
Bärlauchrisotto	Fr. 16.50	Fr. 25.00
Spargelrisotto	Fr. 17.50	Fr. 27.00
Hausgemachte Gnocchi mit Datteltomatensauce	Fr. 17.50	Fr. 27.00
Spargeln Mailänder Art (mit Spiegelei und mit Parmesan gratiniert)	Fr. 17.50	Fr. 27.50

400 gr. Kalbskotelett mit Rosmarinjus Grüne und Weisse Spargeln	Fr. 55.00
Kalbsfilet mit Morchelsauce Nudeln und grüne Spargeln	Fr. 49.00
Geschmorte Kalbshaxe „Cremolata“ mit Risotto	Fr. 33.00
Lachsschnitzel auf Spargeln überbacken Reis	Fr. 36.50
Bärenkrebse mit Bärlauchvinaigrette Spargeln und Reis	Fr. 48.00
Schmetterling von der Dorade mit Olivenöl, Bärlauch und Kräutern Beilage nach Wahl	Fr. 35.50

Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir ein
Glas Johannisberg de Chamoson 2013

1 dl Fr. 6.50

Osteria-Menü

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
oder
Grüner Salat mit Ei

Geschmorte Kalbshaxe „Cremolata“
Spargelrisotto

Frischer Fruchtsalat
oder
2 Kugeln Glace nach Wahl

*

Fr. 40.00

Suppen

Bouillon mit Mark Fr. 13.00

Vorspeisen

	kleine Portion	grosse Portion
„Der Knochen“ Markbein mit Brot	Fr. 11.50	
Grüner Blattsalat	Fr. 9.00	
Gemischter Salat	Fr. 9.80	
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	Fr. 10.50	
Nüsslisalat mit Speck und Croutons	Fr. 15.50	
Rucolasalat mit gehobeltem Sbrinz	Fr. 13.80	
Rinds-Carpaccio	Fr. 18.90	Fr. 28.00
Rindstatar mit Toast & Butter	Fr. 19.50	Fr. 29.50
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	Fr. 11.50	Fr. 18.50
Geräucherter Lachs mit Toast und Butter	Fr. 18.90	Fr. 27.50
Grosser bunter Salatteller mit Ei		Fr. 19.50
Wurstsalat einfach		Fr. 15.00
Wurstsalat garniert auf Wunsch mit Käse		Fr. 19.50 Fr. 2.00

Vegetarische Gerichte

	kleine Portion	grosse Portion
Pilzpfännchen (Verschiedene Pilze an Rahmsauce)	Fr. 17.50	
Verschiedene Pilze an Rahmsauce mit Nudeln auf Wunsch auch mit Butterrösti	Fr. 18.50	Fr. 27.50
Hausgemachte Ravioli (mit Spinat, Ricotta, frischem Salbei und Butter)	Fr. 17.90	Fr. 25.50
Spaghetti „Del Padrone“ (mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini)	Fr. 15.90	Fr. 19.90
Gemüseteller (Verschiedene Gemüse und Reis)		Fr. 25.50

Zart gefiederte Gerichte

Maispoulardenbrust auf Pilzen, Kefen und Tomatenwürfeln Rosmarinkartoffeln	Fr. 31.50
---	-----------

Traditionelle Rossweid-Pferdespezialitäten

200 gr. Pferdefilet mit Tomaten-Olivensauce Reis	Fr. 42.00
Pferdefiletstreifen mit Trauben und Sultaninen an pikanter Grappa-Rahmsauce Reis	Fr. 39.00

Unsere Klassischen Gerichte

Hit Rindsfiletspitzen mit Trauben und Sultaninen an pikanter Grappa-Rahmsauce Nudeln	Fr. 41.50
Kalbscordonbleu mit Pommes frites Bohnen und Karotten	Fr. 41.00
Original Zürcher Geschnetzeltes mit Butterrösti (Kalbsfleisch und Kalbsnieren mit Pilzen)	Fr. 39.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites Bohnen und Karotten	Fr. 25.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit gartenfrischen Kräutern Butterrösti	Fr. 37.00
Kalbsnierchen in Butter gebraten mit Kräutern Reis	Fr. 36.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Butterrösti	Fr. 21.50
Kutteln nach „Caener Art“ (Hausgemachte braune Calvadossauce mit Tomatenwürfeln) Salzkartoffeln oder Butterrösti	Fr. 29.50
C hâteaubriand für 2 Personen mit Sauce Béarnaise, Gemüseplatte und Beilagen nach Wahl	pro Person Fr. 55.00

Exklusives aus See und Meer

Seezunge „ Müllerinnen Art “ in Butter gebraten
Salzkartoffeln und Blattspinat Fr. 52.00

Riesencrevetten „Thailändische Art“
(Zitronengras, Knoblauch, Honig, Limetten und Peperoncini)
Reis Fr. 42.00

Verschiedene frische Fische je nach Markt-Angebot,
grilliert, gebraten, pochiert oder in der Folie.

Fragen Sie unser Servicepersonal.

Für unseren kleinen Gäste



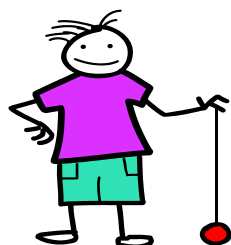
Chicken-Nuggets mit Pommes frites und Ketchup Fr. 13.00

Spaghetti mit Tomatensauce Fr. 10.00

Ravioli mit Tomatensauce Fr. 13.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites Fr. 13.00

Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln Fr. 13.00



Spezialitäten von unserem Holzkohlengrill

Tomahawksteak Heritage Angus (ca. 1 kg) für 2 Personen Fr. 125.00

Das Heritage Angus Beef stammt von kanadischen Rindern, welche im Einklang mit der Natur auf einer grossen Farm leben. Das Fleisch wird ohne Hormone und ohne antimikrobielle Leistungsförderer erzeugt, ist butterzart und hat einen richtig authentischen Fleischgeschmack. Für den Fleischliebhaber ist das Heritage Angus Beef die erste Wahl.

Schweinskotelett 250 gr. Fr. 28.50

Rindsfilet 140 gr. Fr. 37.00
200 gr. Fr. 49.50

Hit US-Ribeye / US-Entrecôte

300 g Fr. 45.00

500 g Fr. 65.00

Auf Anfrage: US-Kotelette für 2 Personen (ca. 1 kg) Fr. 130.00

Lammfiletspiess mit Kräuterkruste 160 g Fr. 33.00

Pferdefilet 200 gr. Fr. 42.00

Lachstranche 200 gr. Fr. 34.50

Seezunge Fr. 52.00

Riesencrevetten-Spiess Fr. 42.00

Unsere Grillgerichte servieren wir mit Ratatouille und Sauce Béarnaise

und nach Wahl

mit Reis, Nudeln, Pommes frites, Röstikroketten oder Rosmarinkartoffeln

oder

mit diversen Salaten

Ein Frühlingszauber schweift über unsere Desserts

Crêpe gefüllt mit Rhabarber-Erdbeerkompott und Vanilleglace

Fr. 13.50



Erdbeergratin mit Vanilleglace

Fr. 14.50

Panna Cotta mit Rhabarber-Erdbeerkompott

Fr. 10.50

Basilikum-Zitronensorbet dazu
in Porto marinierte Erdbeeren

Fr. 11.50

Warmes Schokoladenküchlein mit Doppelrahm und Vanilleglace

Fr. 14.50



Coupe Romanoff

Fr. 9.50

Fr. 12.50



Erdbeersuppe mit Vanilleglace

Fr. 8.50

Fr. 11.50

Mini - Dessert

Grappa- oder Schokomousse

Fr. 6.50

Schokoladenküchlein mit Doppelrahm

Fr. 6.50

