

Rösti - Winterspezialitäten

★★★★★

Vorspeisen

Sellerie-Apfelsuppe mit Apfel-Croutons	CHF	10.50
Bunter Wintersalat mit mildem Ziegenkäse, Orangenfilets, Granatapfelkerne, karamellisierten Baumüssen an einem Honig-Senf Dressing	CHF	15.50

★★★★★

Rösti

Bauern-Rösti	mit gebratenem Fleischkäse und Spiegelei	CHF	20.50
Gemüse-Rösti	mit Gemüsestreifen, Käse, Spinat und pochiertem Ei	CHF	22.50
Norweger-Rösti	mit Rauchlachs und Meerrettich-Sauerrahm	CHF	26.50

★★★★★

Überbackene Rösti

Fricktaler-Rösti	mit Wildschweinschinken und Fricktaler Gourmetkäse	CHF	26.50
Berner-Rösti	mit Speck, Zwiebeln und Emmentaler Käse	CHF	22.50
Walliser-Rösti	mit Tomaten, Aprikosen und Raclettekäse	CHF	22.50

★★★★★

Spezialitäten mit Rösti

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcherart» an Champignonsrahmsauce	CHF	36.00
Kalbsleberli «Berliner-Art», mit Apfelstücken, gebratenen Zwiebelringen	CHF	35.00
Schweinsfilet-Medaillons an Dijon Senf-Sauce und Blattspinat	CHF	37.00

Um Ihnen eine qualitativ einwandfreie Rösti zu servieren, beträgt die Zubereitungszeit ca. 20 Minuten.

★★★★★

Weinempfehlung

Fricktaler Merlot von Fehr&Engeli, 1dl CHF 5.50 7.5dl CHF 38.00

Vor bald 30 Jahren wurden bei Fehr&Engeli die ersten Merlot-Reben gepflanzt. Aufgrund der grossen Nachfrage wuchs die Fläche seither stetig. Mit seinen würzigen, beinahe schon animalischen Aromen überzeugt der Merlot nicht nur als Cuvée-Partner, sondern ergibt auch sortenrein ausgebaut in jedem Jahr einen charakterstarken Rotwein. Beim, rein im Stahltank ausgebauten Merlot, kommen die sortentypischen Eigenschaften besonders gut zur Geltung.