

die spezialitäten

| | |
|---|-------|
| KALBSLEBER in Butter oder Sauce Madère serviert mit Rösti | 33.50 |
| RIZ CASIMIR geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce im Reising mit Früchten | 38.50 |
| KALBSWIENERSCHNITZEL mit Pommes frites und Gemüse oder gemischtem Salat | 38.— |
| KALBSCORDONBLEU mit Gemüse und Pommes frites | 39.50 |
| GESCHNETZELTES KALBFLEISCH „Zürcher Art“ mit Rösti | 38.50 |
| LEIMENTALER RINDSFILET Hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites & Gemüse | 43.50 |
| ENTRECÔTE Hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites & Gemüse | 38.— |

FONDUES

| | | |
|---|------------|-------|
| FONDUE CHINOISE „RÖSSLI“ (AB 2 PERSONEN) dünn geschnittenes Rindfleisch kochen Sie selber im holzkohlegeheizten Kupfertopf mit 6 feinen Saucen und 6 Beilagen serviert mit Reis oder Pommes frites | pro Person | 42.50 |
| FONDUE BOURGUIGNONNE (AB 2 PERSONEN) RINDSFILETWÜRFEL braten Sie selber im heissen Oel mit 6 feinen Sauce und 6 Beilagen serviert mit Pommes frites | pro Person | 49.50 |