

# die spezialitäten

<b>KALBSLEBER</b> in Butter oder Sauce Madère serviert mit Rösti	33.50
<b>RIZ CASIMIR</b> geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce im Reising mit Früchten	38.50
<b>KALBSWIENERSCHNITZEL</b> mit Pommes frites und Gemüse oder gemischtem Salat	38.—
<b>KALBSCORDONBLEU</b> mit Gemüse und Pommes frites	39.50
<b>GESCHNETZELTES KALBFLEISCH</b> „Zürcher Art“ mit Rösti	38.50
<b>RINDSFILET AUS DER REGION</b> Hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites & Gemüse	44.50
<b>ENTRECÔTE AUS DER REGION</b> Hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites & Gemüse	38.—

# FONDUES

<b>KÄSEFONDUE Gruyère &amp; Vacherin</b> Birnen, Silberzwiebeln, Cornichons	28.50
<b>FONDUE CHINOISE „RÖSSLI“ (AB 2 PERSONEN)</b> dünn geschnittenes Rindfleisch köchelt im holzkohlegeheizten Kupfertopf mit 6 feinen Saucen und 6 Beilagen serviert mit Reis oder Pommes frites	46.— pro Person
<b>FONDUE BOURGUIGNONNE (AB 2 PERSONEN)</b> <b>RINDSFILETWÜRFEL</b> bruzzelt im heissen Oel mit 6 feinen Sauce und 6 Beilagen serviert mit Pommes frites	49.50 pro Person