

die spezialitäten

KALBSLEBER in Butter oder Sauce Madère serviert mit Rösti	34.50
KALBSNIERLI AN SENFSAUCE mit Rösti	34.50
KALBSWIENERSCHNITZEL mit Pommes frites und Gemüse oder gemischtem Salat	39.50
KALBSCORDONBLEU mit Gemüse und Pommes frites	41.—
GESCHNETZELTES KALBFLEISCH „Zürcher Art“ mit Rösti	41.—
RINDSFILET AUS DER REGION Hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites & Gemüse	52.—
ENTRECÔTE AUS DER REGION Hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites & Gemüse	39.50

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	49.50
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	54.—
KÄSEFONDUE Gruyère & Vacherin Silberzwiebeln, Gürkli, Birnenschnitze		32.50