

# die spezialitäten

<b>KALBSLEBER</b> in Butter oder Sauce Madère serviert mit Rösti	34.50
<b>KALBSNIERLI AN SENFSAUCE</b> mit Rösti	34.50
<b>KALBSWIENERSCHNITZEL</b> mit Pommes frites und Gemüse oder gemischtem Salat	39.50
<b>KALBSCORDONBLEU</b> mit Gemüse und Pommes frites	44.—
<b>GESCHNETZELTES KALBFLEISCH</b> „Zürcher Art“ mit Rösti	43.—
<b>RINDSFILET AUS DER REGION</b> Hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites & Gemüse	52.—
<b>ENTRECÔTE AUS DER REGION</b> Hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites & Gemüse	39.50
<b>LA CHARBONNADE zartes Rindfleisch auf Holzkohlengrill</b> 12 Saucen & Beilagen Pommes frites Salat Ab 2 Personen pro Person	52.—

# FONDUES

<b>FONDUE CHINOISE „RÖSSLI“ (AB 2 PERSONEN)</b> dünn geschnittenes Rindfleisch kochen Sie selber im holzkohlegeheizten Kupfertopf mit 6 feinen Saucen und 6 Beilagen serviert mit Reis oder Pommes frites	pro Person	51.—
<b>FONDUE BOURGUIGNONNE (AB 2 PERSONEN)</b> <b>RINDSFILETWÜRFEL</b> braten Sie selber im heissen Oel mit 6 feinen Sauce und 6 Beilagen serviert mit Pommes frites	pro Person	54.—
<b>KÄSEFONDUE</b> Gruyère & Vacherin Silberzwiebeln, Gürkli, Birnenschnitze		34.50