

**Man Nehme zwölf Monate,
 putze sie ganz sauber von Bitterkeit, Geiz, Pedanterie und Angst.
 Man zerlege jeden Monat in 30 oder 31 Teile,
 so dass der Vorrat genau für ein Jahr reicht.
 Es wird jeder Tag einzeln angerichtet
 aus einem Teil Arbeit
 und zwei Teilen Frohsinn und Humor.
 Man füge drei gehäufte Esslöffel Optimismus hinzu einen Teelöffel
 Toleranz, ein Körnchen Ironie und eine Prise Takt.
 Dann wird die Masse mit reichlich Liebe übergossen.
 Das fertige Gericht Schmücke man mit Sträußchen, kleinen Aufmerksamkeiten
 und serviere es täglich mit Heiterkeit und mit einer guten erquickenden Tasse Tee.**

**Für Ihren Familienanlass, Firmenessen oder Klassenzusammenkunft verlangen Sie
 unsere Menuvorschläge.
 Gerne beraten wir Sie auch persönlich.**

**Wir freuen uns über Ihren Besuch
 Myrta Fuchs und Martin Bernet mit Mitarbeiter**



Unser Fleisch kommt:

**Kalbs,-und Schweinefleisch
 Rindfleisch
 Lammfleisch**

**Aus der Region
 Schweiz oder Südamerika
 Australien**

Ausländisches Fleisch kann mit Leistungsförderer erzeugt sein.

Unser Fisch kommt :

**Lachs
 Wolfsbarsch
 Zander
 Felchen
 Forellen**

**Schottland
 Griechenland
 Niederlande
 Schweiz oder Irland
 Schweiz**



Advents Leckereien

	Vorspeise	Hauptgang
Salatbouquet mit Balsamicodressing und Hirschtrockenfleisch	Fr.15.00	Fr.23.00

**

Flusskrebsscocktail mit Toast	Fr.16.00	Fr.25.00
--	----------	----------

**

Waldpilzcrèmesuppe	Fr.7.50	
---------------------------	---------	--

**

Limousine Entrecôte mit Trüffelbutter		Fr. 45.00
--	--	-----------

Kalbssteak mit Pommerysauce		Fr. 42.00
------------------------------------	--	-----------

Kalbsfiletmédailles mit Morchelrahmsauce		Fr. 48.00
---	--	-----------

Hirschentrecôte mit Whiskysauce		Fr. 36.00
--	--	-----------

Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce		Fr. 38.00
---------------------------------------	--	-----------

**

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen
Weisswein Risotto
oder Beilage nach Wahl
und eine reichhaltige **Gemüse garnitur** aus der Rössli-Küche

**



Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Hobelkäseteller	Fr.11.00	Fr.17.00
Bauernspecksteller	Fr.11.00	Fr.17.00
Rauchlachstoast mit Salatbouquet	Fr.13.00	Fr.22.00
1Blätterteigpastetli mit feiner Pilzsauce	Fr.13.00	
1Blätterteigpastetli mit feiner Pilzsauce und Gemüse		Fr.18.00
Rindfleisch-Tatar rassig abgeschmeckt mit Toast und Butter	Fr.22.00	Fr.29.00

Suppen

Tagessuppe		Fr. 5.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube		Fr. 7.50
Kartoffelsuppe mit Crôutons		Fr. 7.00
Selleriecrèmesuppe		Fr. 7.50

Salate

	Vorspeise	Hauptgang
Grüner Salat	Fr. 8.00	Fr.13.00
Salatteller mit verschiedenen Salaten	Fr. 10.00	Fr.16.50
Salatbouquet mit Trockenfleisch	Fr.13.00	Fr.22.00

**Saucen: Hausdressing, Frenchdressing, Italiendressing,
Balsamicodressing**



Fisch

Lachsmèdailles gebraten auf Lauchgemüse	Fr. 27.00
Forellenfilets pochiert nach Zugerart	Fr. 25.50
Zanderfilets gebraten mit Morchelsauce	Fr. 34.00
Felchenfilets gebacken mit Tartarsauce	Fr. 26.00

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine **Gemüsegar nitur**
Und Beilage nach Ihrer Wahl
Salzkartoffeln, Trockenreis oder Wildreis

Fleisch

Otti's Chrüterschnaps geschnetzeltes (gemischt) mit Apfel und Nüssen	Fr. 28.00
Entrecôte mit Preiselbeer-Pfeffersauce	Fr. 35.50
Rindsfiletsteak mit Trüffelbutter	Fr. 45.00
Kalbschnitzel mit Currysauce	Fr. 35.50
Schweinschnitzel mit Champignonrahmsauce	Fr. 27.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr. 28.00
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Kräuterjus	Fr. 36.00

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine **Gemüsegar nitur**
Und Beilage nach Ihrer Wahl
Pommes frites, Nudeln, Reis, Rösti, Rösticroquetten oder Kartoffelgratin
Mit Morchelsauce oder Trüffelbutter plus 5.-

Hausspezialität

Rindsfiletspitzen mit Pommery-Senfsauce Gemüsegar nitur und Butternudeln	Fr. 41.00
--	-----------