

Menu- inspirationen



Gasthaus Rössli
Martin Bernet
Luzernerstrasse 2
6252 Dagmersellen
Tel. 062/756`26`16

Mail: info@roessli-dagmersellen.ch

Hompage; www.roessli-dagmersellen.ch



Vorspeisen

Rohessspeckteller	12.00
Bündnerteller	15.00
Kalbfleischterrinen mit Salaten	13.00
Hauspastete garniert	13.00
Rinds-Tatar mit Toast und Butter	24.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter	16.00
Forellenfilets geräuchert mit Honig-Senfsauce	15.00

Salat

Saison Salat	8.00
Salatteller	10.00
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Salatbouquet mit kleinen Frühlingsrollen	12.50
Salatbouquet mit Trockenfleisch	13.50
Salatbouquet mit Streifen von geräucherten Forellenfilets	13.50

Dressing: French, Italienne, Haus, Balsamico

Suppen

Bouillon mit Flädli	5.50
Bouillon mit Gemüsewürfeli	5.50
Gemüsecremesuppe	5.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	7.50
Geflügelcremesuppe „Carmen“ (Kalbfleischwürfeli und Curry)	10.00
Lachscremesuppe mit Lachswürfeln und Rahmhaube	9.50
Klare Pilzsuppe vom Santenberg (nur im Herbst)	8.00

Beliebte Tellergerichte

Teller 1 24.-

Tagessuppe

Pastetli Luzerner Art
Rüebli und Erbsli
Mit Reis oder Pommes Frites

Teller 2 26.50

Tagessuppe

Fleischspiessli „Provençale“
Pommes Frites
Saisongemüse

Teller 3 30.00

Tagessuppe

Wiener Kalbsrahmgulasch
Spätzli,
Saisongemüse

Teller 4 35.-

Tagessuppe

Marinierter Rindsschmorbraten,
Kartoffelstock,
Saisongemüse

Teller 5 27.50

Tagessuppe

Schweinsbraten mit Zwetschgen,
Kartoffelgratin,
Grüne Bohnen

Teller 6 26.-

Tagessuppe

Schweinskotelette „Jägerart“
Savoyard-Kartoffeln
Vichy-Karotten, Bohnenbündel

Teller 7 27.50

Tagessuppe

Buurehamme mit Kartoffelsalat
oder Kartoffelgratin

Teller 8 24.50

Tagessuppe

Pouletbruststreifen mit
Champignonsauce Nudeln,
Saisongemüse

Teller 9 32.50

Tagessuppe

Schweinscarréschnitzel mit
Pilzrahmsauce
Nudeln
Saisongemüse

Teller 10 29.50

Tagessuppe

Schweinspiccata,
Pilzrisotto

Teller 11 33.-

Tagessuppe

Ottis Kräuterschnapsgeschnetzeltes
Mit Apfel und Nüssen
Nudeln mit Butter,
Saisongemüse

Teller 12 36.50

Tagessuppe

Schweinsfiletmédailles mit
Calvadosauce
Rösticroquetten,
Saisongemüse

Teller 13 45.00

Tagessuppe

Rindsfiletspitzen mit
Pommerysensauc
Bandnudeln mit Butter,
Saisongemüse

Teller 14 42.-

Tagessuppe

Ratsherrenteller
(Schweinsfilet, Rindsfilet,
Kalbfleisch, Speck, Cipolata)
Whiskysauce,
Rösti

Teller 15 38.50

Tagessuppe

Schweins Cordonbleu
Pommes Frites
Gemüse

Teller 16 32.00

Tagessuppe

Rindsgeschnetzeltes Stroganow
Hausgemachte Spätzli
Saisongemüse

Teller 17 24.-

Tagessuppe

Hackbraten aus dem Ofen
Pilzrahmsauce
Kartoffelstock
Saisongemüse

Teller 18 41.50

Tagessuppe

Deux Filets
Rindsfilet mit Kräuterbutter
Schweinsfilet mit Pilzsauce
Pommes Frites
Marktgemüse

Teller 19 23.50

Tagessuppe

Mageres Siedfleisch mit
Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln
Grüne Bohnen

Teller 20 33.-

Tagessuppe

Felchenfilets gebacken, Tartarsauce
Wildreis
Gemüse

Teller 21 49.50

Tagessuppe

Rindfilet am Stück gebraten
Whiskysauce
Rösticroquetten
Blattrahmspinat

Teller 22 41.50

Tagessuppe

Lammrückenfilet mit Kräuterjus
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Salat statt Suppe +2.50, gemischter Salat +4.50

mit Nachservice + 2.-

Menu Familia 30.-

Saison Salat mit Kürbiskernen

Zartes Pouletbrüstli mit Pfeffer-Preiselbeersauce

Nudeln

Gemüse

Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce

Menu Schweiz 32.-

Gemüsecremesuppe mit Crôutons

Saftiger Schweinsbraten mit Jus

Kartoffelstock

Grüne Bohnen

Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm

Menu Luzern 45.-

Tomatencremesuppe mit Gin

Grüner Salat, Balsamicodressing

Schweinssteak mit Lauchsauce

Pilaw-Reis

Eisbecher „Patissier“

Menu Neptun 45.-

Saison Salat mit Hausdressing

Zanderfilets gebraten mit Mandeln

Petersilienkartoffeln

Saisongemüse

3 Sorbet mit Früchten

Menu Rössli 52.-

Salatbouquet mit Trockenfleisch

Bouillon mit Gemüsewürfeli

Kalbsbraten mit Orangenhollandaise

Nudeln mit Butter

Saisongemüse

Rahmkirschtorte

Menu Classique 62.-

Verschiedene Salate

mit Rauchlachs

Tomatencrèmesuppe

Rindsfiletmédallions mit Preiselbeer-Pfeffersauce

Rösticroquetten

Gemüse garnitur

Hausgemachtes Parfait

mit Früchten

Menu Wiggertal 59.-
Hausterrine mit Apfelsalat

Geflügelcrèmesuppe

Rehschnitzel „Diana“

Spätzli

Marktgemüse

Birne Suchard

Menu Kreativ 78.-

Randencarpaccio

Bouillon mit Eierstich

Käsekuchen mit Totentrompeten

Rindsfiletmedaillons „Rossini“

Kartoffelpuffer

Gmües us em Gärtli

Exotic-Sorbet

Weichkäse mit Früchten

Menu Gourmet 98.-

**Graved Lachs
mit Honig-Senfsauce und Toast**

Fleischbrühe mit Blätterteigkäsestange

**Grüne Spargeln mit Bündnerfleisch
Sauce Hollandaise**

**Citronensorbet
mit Campari**

**Kalbs-und Rindsfilet mit Morchelsauce
Kartoffelcroquetten
Gemüsebouquet**

**Vanilleeis
mit warmen Himbeeren**

Menu Surprise:

**Lassen Sie sich verwöhnen von unserer
Küchenmannschaft**

in 4-Gängen 55.-

in 5-Gängen 65.-

in 6-Gängen 75.-

Dessert

Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11.00
Vanilleglace mit heissen Beeren	7.50
Hausgemachte Caramelköppli garniert	8.00
Hausgemachtes Parfait	10.00
Hausgemachte Vacherintorte	12.00
Schokoladenmousse	8.50
Frische Ananas mit zwei Sorbet	9.00
Eiskaffee mit Kirsch	8.00
Eistorte	7.00
Käseteller	13.00
Dessertteller „Rössli“	
Verschiedene Leckereien	18.00

Alle Preise inkl. 7,7% MWST

Liebe Gäste
Für Ihren persönlichen Anlass lassen Sie sich von uns beraten.
So können wir auf alle Ihre Wünsche eingehen!

Verlängerung:

Die Verlängerung muss im voraus bekannt gegeben werden.

Im Kanton Luzern ist die Polzeistunde um 00.30 Uhr.

Ab 00.30 kostet jede weitere Stunde 150.-

