



RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

## *SPEISEKARTE / MENU*

### *Salate / Salads*

***Bunter Blattsalat mit verschiedenen Kernen und Granatapfel***

*Salad with various seeds and pomegranate*

11.50

***Vitamin Salat***

*Vitamin salad*

14.50

***Nüsslisalat mit Orangen, Randen, Radicchio, Leinöl***

*Lamb's lettuce with oranges, beetroots, radicchio, linseed oil*

16.50

***Roastbeef Salat mit Quitten und Senf Vinaigrette***

*Roastbeef salad with quince and mustard vinegar*

19.50

### *Suppen / Soups*

***Blaukabiscremesuppe mit Speck***

*Red cabbage cream soup with bacon*

11.50

***Kürbiscresmesuppe vom «Hokkaido» Kürbis mit Rohschinken***

*Pumpkin cream soup from «Hokkaido» pumpkin with raw ham*

11.50



RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

**Kalte und warme Vorspeisen / Cold and hot starter**

***Randen-Risotto mit Ziegenfrischkäse***

*Beetroot risotto with soft goat cheese*

*Vorspeise / Starter*

*18.50*

*Hauptgang / Main course*

*27.50*

***Geräucherte Forellen Terrine mit Kernenkruste, dazu hausgemachte Brioche***

*Smoked salmon trout terrine with crust of seed, served with homemade brioche*

*19.50*

***Rindscarpaccio mit Couscous Salat***

*Beef carpaccio with couscous salad*

*22.50*

***Pilznudeln à la crème mit Burgunder Trüffel***

*Creamy pasta with mushrooms and Burgundian truffle*

*Vorspeise / Starter*

*24.50*

*Hauptgang / Main course*

*33.50*

**Fisch / Fish**

***Gebratenes Lachsforellenfilet auf Spinatbett mit Randen und Bratkartoffeln***

*Sautéd trout on a bed of spinach with beetroots and roasted potatoes*

*37.50*

***Gebratene Jakobsmuscheln auf Trüffel-Kartoffelstock und Beluga-Linsen***

*Sautéd scallops on truffle mashed potatoes and Beluga lentils*

*39.50*



RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

### **Hauptspeise / Main courses**

***Gebratenes Schweins-Steak mit Rosmarin-Sauce, dazu Pommes frites und Wintergemüse***

*Roasted steak of pork with rosemary sauce, served with French fries and winter vegetables*

29.50

***Rosa gebratene Entenbrust mit Zitrus-Jus, dazu Kartoffelgratin und Wintergemüse***

*Pink roasted duck breast with citrus jus, served with potato gratin and winter vegetables*

38.00

***Panierte Kalbsrolle gefüllt mit Dijon-Senf, Mostbröckli und Alpkäse, dazu Kartoffelkroketten und Wintergemüse***

*Crumbed veal roll with Dijon mustard, dried meat and local Alpine cheese, served with potato croquettes and winter vegetables*

42.50

***Filet Mignon in der Kräuterkruste mit Trüffel-Hollandaise, dazu Röstiküchlein und Wintergemüse***

*Filet Mignon with herbal crust, served with truffle hollandaise, hash brown potatoes and winter vegetables*

55.50

***Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, Gemüsevariation, Rösti und Pommes Allumettes***

***Ab 2 Personen in zwei Gängen serviert***

*Chateaubriand with bearnaise sauce, variation of vegetables, hash brown potatoes, French fries Allumettes*

*Available for 2 ore more, served in two courses*

58.50

### **Süssspeisen / Desserts**

***Sauerrahmmousse mit Beeren, Mandelbiskuit und Holunder-Schaum***

*Sour cream mousse with berries, almond biscuit and elder foam*

12.50

***Schokoladen Mille-Feuille***

*Chocolate Mille-Feuille*

13.50

***Hausgemachte Sorbet-Variation***

*Homemade sorbet variation*

13.50

***Einsiedler Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtenbrot***

*Cheese selection from Einsiedeln, with homemade fruit bread*

18.50





RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

## *Menu-Empfehlung von unserem Chef*

### *Menu recommendation of our chef*

*Nur am Abend erhältlich / Only available in the evenings*

#### *Amuse Bouche*

\*\*\*

#### *Wintersalat mit Leinöl*

*Winter salad with linseed oil*

\*\*\*

#### *Kürbiscremesuppe vom «Hokkaido» Kürbis mit Kürbiskern-Schaum*

*Pumpkin cream soup from «Hokkaido» pumpkin with pumpkin seed foam*

\*\*\*

#### *Gebratene Jakobsmuscheln auf Kartoffelstock mit Trüffel*

*Sautéed Saint James scallops on mashed potatoes with truffle*

\*\*\*

#### *Sorbet*

\*\*\*

#### *Filet Mignon in der Kräuterkruste mit Portwein-Jus, dazu Kartoffelgratin und Lauchgemüse*

*Filet Mignon with herbal crust, served with port wine Jus, potatoes gratin and leek vegetable*

\*\*\*

#### *Sauerrahmmousse mit Beeren, Mandelbiskuit und Holunder-Schaum*

*Sour cream mousse with berries, almond biscuit and elder foam*

*oder / or*

#### *Käseauswahl*

*Cheese plate*

*Menu komplett (The whole menu) CHF 99.00 / 3-Gänge nach Wahl (3-courses) CHF 70.00*

*Menuänderung (Menu modification) CHF 5.00*

*Wir servieren Ihnen 4 passende Weine glasweise zum Pauschalpreis von CHF 28.50*

*We serve 4 suitable wines for special price*

*Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt. / All prices are in Swiss Francs, incl. 7,7 % VAT*

*Auskunft über Allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, gibt unser Fachpersonal. / In case of allergies and other substances or adverse reactions to food additives, please inform our staff.*

*Unsere Fleisch- und Fischprodukte kommen aus folgende Ländern / Our meat and fish products come from the following countries*

*Schweinefleisch / pork: Schweiz / Switzerland; Forelle / trout: Schweiz / Switzerland; Rind / beef: Schweiz / Switzerland, Uruguay / Uruguay; Kalb / veal: Schweiz / Switzerland*

*Jakobsmuschel / Saint James scallop: Japan / Japan; Ente / duck: Frankreich / French*