



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 crème soup with bacon*

11.50

***Topinambur Cremesuppe mit Artischocken***

*Cream of Jerusalem artichoke soup with artichokes*

12.50



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*

***Schwartenmagen Carpaccio mit marinierten Artischocken, Tomaten und Paprika Emulsion***

*Head cheese with marinated artichokes, tomatoes and paprika emulsion*

*18.50*

***Klassisches Rindstatar mit Toast***

*Classical beef tartare with toast*

*24.50*

***Pilznudeln à la crème mit verschiedenen Pilzen***

*Mushroom paste à la crème with several mushrooms*

*Vorspeise / Starter*

*23.50*

*Hauptgang / Main course*

*31.50*

**Fisch / Fish**

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

*Roasted trout on a bed of spinach with beetroots and roast potatoes*

*37.50*

***Gebratene Jakobsmuscheln auf Kartoffelstockbett, Beluga-Linsen und mit Zitrus-Schaum***

*Roasted scallops on mashed potatoes, Beluga lentils and with citrus foam*

*39.50*



RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

### **Hauptspeise / Main courses**

***Gebratenes Schweins-Steak mit Rosmarin-Sauce, dazu Pommes frites und Wintergemüse***  
*Roasted pork steak 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 mit Kräuterkruste mit Sauce-Bearnaise, dazu Röstiküchlein und Wintergemüse***  
*Filet Mignon with crust of herbs with béarnaise sauce, served with hash brown potatoes and winter vegetables*

56.50

***Chateaubriand mit Bèarnaise-Sauce, Gemüsevariation, Rösti, Pommes Allumettes***  
***Ab 2 Personen in 2 Gänge serviert***

*Chateaubriand with Béarnaise sauce, variation of vegetables, hash brown potatoes, French fries Allumettes*  
*From 2 person, served in 2 courses*

58.50

### **Süssspeisen / Desserts**

***Sauerrahmmousse mit Beeren, Mandelbiskuit und Holunder-Schaum***  
*Sour cream mousse with berries, almond biscuit and elder foam*

13.50

***Schokoladen Mille-Feuille***  
*Chocolate Mille-Feuille*

14.50

***Hausgemachte Sorbet-Variation***  
*Homemade sorbet variation*

13.50

***Einsiedler Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtenbrot***  
*Einsiedler cheese variation with homemade fruit bread*

18.50





RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

## *Menu-Empfehlung von unserem Chef*

### *Menu recommendation of our chef*

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

#### *Amuse Bouche*

\*\*\*

#### *Wintersalat mit Leinöl*

*Winter salad with linseed oil*

\*\*\*

#### *Blaukabiscremesuppe mit Sauerrahm und Speck*

*Blue cabbage crème soup with crème-fraiche and bacon*

\*\*\*

#### *Gebratene Jakobsmuscheln auf Kartoffelstockbett, Spinat und mit Orangen-Schaum*

*Roasted scallops on mashed potatoes, spinach and with orange foam*

\*\*\*

#### *Sorbet*

\*\*\*

#### *Filet Mignon mit Kräuterkruste und Portwein-Jus, dazu Pflaumen-Polenta und Wintergemüse*

*Filet Mignon with crust of herbs and port wine jus, served with plum polenta and winter vegetables*

\*\*\*

#### *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 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*