



RESTAURANT RÖSSLIPOST
UNTERIBERG

SPEISEKARTE / MENU

Salate / Salads

Bunter Blattsalat mit Rettich und marinierten Spargeln

Salad with radish and marinated asparagus

13.50

Frühlings Salat

Spring salad

11.50

Chef-Salat (Salat Variation mit getrockneten Tomaten und Rohschinken im Trüffelöl mariniert)

Chef salad (Salad variation with dried tomatoes and row ham marinated in truffle oil)

16.50

Nüsslisalat mit Tomaten und gebratenen Riesencrevetten (Vi)

Lamb's lettuce with tomatoes and roasted giant crevettes

18.50

Suppen / Soups

Spargelcremesuppe im hausgemachten Bürli

Cream of asparagus soup in homemade bread

15.50

Bärlauchcremesuppe mit Knoblibrot

Wild garlic crème soup with garlic bread

12.50

Frühlingszwiebeln Suppe mit Crevetten (Vi) und Weissweinschaum

Scallion soup with crevettes and white wine foam

14.50

*Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt. / All prices are in Swiss Francs, incl. 7,7 % VAT
Unser Fleisch ist aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert. / Our meat is from Switzerland, unless otherwise noted.
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.*



RESTAURANT RÖSSLIPOST
UNTERIBERG

Kalte und warme Vorspeisen / Cold and hot starter

Graved Lachs (No) mit Avocado Tatar, hausgemachtem Brioche und Yuzu Mayo

Salmon gravlax with avocado tartar and homemade brioche

19.50

Hausgemachte Tagliatelle mit Spinat und Mascarpone

Homemade tagliatelle with spinach and mascarpone

24.50

Rindscarpaccio (AUS) mit Tomaten-Couscous-Salat und Rucola-Öl

Beef Carpaccio with tomatoes couscous salad and rucola oil

22.50

Bärlauch-Risotto mit frischem Sbrinz

Wild garlic risotto with fresh Sbrinz

<i>Als Vorspeise</i>	18.00	<i>Als Hauptgang</i>	24.50
<i>As a starter</i>		<i>As a main course</i>	

Aus dem Wasser / Fish

Gebratene Riesencrevetten (Vi) auf Bärlauch-Risotto

Roasted giant crevettes on wild garlic risotto

36.50

Gebratener Kabeljau (No) mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Safranschaum

Roasted codfish with rosemary potatoes, vegetables and saffron foam

37.50



RESTAURANT RÖSSLIPOST
UNTERIBERG

Hauptspeise / Main courses

Schweine-Steak mit grünen Spargeln, dazu Kroketten und Whiskey-Sauce

Pork steak with green asparagus, served with potato croquettes and whiskey sauce

29.50

Rinds Rib-Eye-Steak mit grüner Pfeffersauce, dazu Rösti und Gemüse

Beef Rib-Eye-Steak with green pepper sauce, served with hash brown potatoes

52.50

Kalbssteak mit Bärlauch-Sauce, dazu hausgemachte Tagliatelle und Gemüse

Veal steak with wild garlic sauce, served with Tagliatelle

57.50

Panierte Kalbsrolle gefüllt mit Mostbröckli und Alpkäse, dazu Pommes und Frühlingsgemüse

Crumbed veal roll with dried meat and local Alpine cheese, served with French fries and spring vegetables

42.50

Lamm Entrecote (AUS) mit grünen Spargeln und Portweinsauce, dazu Frühkartoffeln

Lamb entrecote with green asparagus and with port wine sauce, served with new potatoes

45.50

Süssspeisen / Desserts

Waldbeeren Mille-feuille

Wild berries mille-feuille

12.50

Hausgemachter Eiskaffee

Homemade iced coffee

12.50

Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit Kirschsorbet

Homemade chocolate soufflé with cherry sorbet

16.50

Dessertteller Rössli post

Variation of desserts

16.50

Einsiedler Käseauswahl mit Früchtebrot

Einsiedler cheese variation with fruit bread

18.50



*Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt. / All prices are in Swiss Francs, incl. 7,7 % VAT
Unser Fleisch ist aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert. / Our meat is from Switzerland, unless otherwise noted.
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.*



RESTAURANT RÖSSLIPOST
UNTERIBERG

Menu-Empfehlung von unserem Chef
Menu recommendation of our chef

Nur am Abend bestellbar / Only available in the evenings

Amuse Bouche

Tomaten-Couscous-Salat mit Rucola-Öl

Tomatoes couscous salad with rucola oil

Bärlauchcremesuppe mit Knoblibrot

Wild garlic crème soup with garlic bread

Kabeljau (No)) gebraten mit hausgemachten Tagliatelle

Roasted codfish with homemade Tagliatelle

Sorbet

Lamm Entrecote mit hausgemachter Kroketten, Portwein-Sauce und grüner Spargeln

Lamb entrecote with homemade croquettes and port wine sauce

Waldbeeren Mille-feuille

Wild berries mille-feuille

oder / or

Käseauswahl

Cheese plate

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

Menuänderung (Menu changes) 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
Unser Fleisch ist aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert. / Our meat is from Switzerland, unless otherwise noted.
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.*