

Vorspeisen

Bunter Blattsalat CHF 9.00
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Gemischter Salat CHF 11.50
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Spargelsalat mit Cherry-Tomaten
und gebackenen Champignons CHF 13.50
und gebratenen Pouletstreifen im Rohschinken-Mantel CHF 16.50
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Rauch-Lachs-Tatar
auf Kresse-Beet mit Wachtel-Spiegelei
serviert mit Toast und Butter

Als Vorspeise CHF 17.50
Als Hauptgang CHF 29.00

Rinds-Tatar
mit Cognac, Toast und Butter

Als Vorspeise CHF 20.50
Als Hauptgang CHF 33.00

Aus unserem Suppentopf

Bärlauch-Suppe
mit Poulet-Praline
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Als Vorspeise CHF 11.50
Als Hauptgang CHF 14.50

Spargelcremesuppe
mit Rohschinken-Frischkäse-Frühlingsrolle
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Als Vorspeise CHF 11.50
Als Hauptgang CHF 14.50



Vegetarisch

FrISCHE GrüNSpargeln

mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Als Vorspeise	CHF	18.50
Als Hauptgang	CHF	25.50
Mit Rohschinken	CHF	5.00

FrÜhlings-Risotto

mit Spargeln, Frühlingszwiebeln, Cherry-Tomaten

Champignons und Milchtröpfli

(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Hauptgang	CHF	28.00
Kleine Portion	CHF	21.00

Rössli's hausgemachte Ravioli

mit Frühlingszwiebel-Frischkäse-Füllung

(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Hauptgang	CHF	29.00
Kleine Portion	CHF	22.00

Fisch

Wolhuser Regenbogenforelle

auf Spargel-Tomaten-Ragout

mit Salzkartoffeln

(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

CHF 38.00



„Auch die Kleinen kommen bei uns ganz gross raus!“



Auf unserer Kinder-Karte finden unsere kleinen Gäste viele feine Kinder-Menüs – und auch der Spass beim Malen darf natürlich nicht fehlen! Bei Fragen wenden Sie sich an unser Service-Team.

Fleisch

Klassische Schweizer Gerichte vom Schwein

(Schnipo, Rahmschnitzel, Geschnetzeltes) ab CHF 26.00

Gebratenes Luzerner Rinds-Entrecote

an Sauce-Bearnaise
mit Rosmarinkartoffeln
und Gemüse garnitur CHF 45.00
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Gebratenes Schweinssteak

an Morchelsauce
mit grünem Spargel
und neuen Kartoffeln CHF 37.00
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Rössli Cordon Bleu mit Kleinstein Käse

mit Pommes Frites*
und Gemüse garnitur
(auf Wunsch keine glutenhaltigen Zutaten verwendet)

vom Schwein CHF 33.00
vom Kalb CHF 45.00

Rössli's Kalbgeschnetzeltes „Frühling“

vom Luzerner Jungkalb
mit Kartoffel-Rösti CHF 43.00
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Gebratene Pouletbrust vom „Schwiizer Hüentschi“

unter der Tomatenkruste
mit Safrannudeln
und Frühlingsgemüse CHF 36.00
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)



„Lust auf Bekanntes?“



Fragen Sie unseren Service nach klassischen Schweizer Gerichten mit Poulet, Schwein, Rind und Kalb (Schnipo, Rahmschnitzel, Cordon bleu etc.) oder Ihrer Lieblingsbeilage

Hausgemachte Dessert-Spezialitäten

Warmer Schoggikuchen „Rössli“

Schoggikuchen mit flüssigem Kern
dazu Joghurt-Heubeeri-Glace

CHF 15.50

Willisauer-Ringli Parfait

mit Rhabarber-Kompott

CHF 14.50

Dessert-Teller

verschiedene kleine Köstlichkeiten

(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

CHF 16.50

Rössli's Rhabarber-Tiramisu

mit Mascarpone, Rhabarberkompott, Biskuit

CHF 12.50



„Süsse Versuchungen...“



Ein Blick in unsere Glace-Karte lohnt sich!

Jeden Tag verwöhnen wir Sie mit einer Auswahl von:



Herkunft Fleisch

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz / Ungarn
Rind	Schweiz
Regenbogenforellen	Wolhusen-Schweiz
Erdbeeren	Hellbühl, Familie Bachmann

Fleisch aus ausländischer Herkunft
könnte mit Antibiotika oder Hormonen behandelt sein.



Auf unserer Speisekarte sind Speisen, Gerichte oder Beilagen mit einem Stern gekennzeichnet, die aus sanitären, logistischen oder wirtschaftlichen Gründen nicht an Ort zubereitet werden.

Der Stern * bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt