



Spezialitäten vom Ross

Unser Rossfleisch stammt aus Canada

Filetsteak grilliert
mit BBQ Sauce

Filetsteak „Madagaskar“
mit rassischer Pfeffersauce

Filetgoulasch „Stroganoff“
an Paprikarahmsauce

Filetsteak „Maître
d'hôtel“
mit hausgemachter
Kräuterbutter

Filetsteak
mit Senfrahmsauce

Filetsteak mit
Champignonrahmsauce

Tellerservice Fr. 38.00

Fr. 50.00

Grosse Portion

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl

Tagesgemüse

3 Sorten Fr. 7.00

4 – 5 Sorten Fr. 10.00



Winter-Menu

Kalbescarpaccio mit Aubergine
und Limettenthymianöl

Passierte Kartoffelsuppe mit
Parmesanrahm und Crôutons

Sämiger Safran-Risotto mit Jakobsmuscheln
und Riesencrevetten

Entrecôte „Schöne Gärtnerin“
Balsamicojus
Rosmarinkartoffeln

Frische Ananas mit Kokos-Pancakes
und Vanilleglace

Menu 4 Gang pro Person
(ohne Jakobsmuscheln und Riesencrevetten)

Fr. 69.00

Menu 5 Gang pro Person

Fr. 84.00



Vorspeisen

Hausgebeizter Gravedlachs auf Salatbouquet Fr. 19.50

Exotischer Crevettencocktail Fr. 20.50
(Ananas, Papaya) serviert mit Toast und Butter

Duett vom Kalbfleisch und Aubergine-Carpaccio mit Salatbouquet Fr. 21.50

Safranrisotto "Mia Nonna" belegt mit Jakobsmuscheln und Riesencrevetten Fr. 22.00

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Rahm Fr. 9.00

Asiatische Gemüsesuppe mit Riesencrevetten Fr. 11.50

Kräutercrèmesuppe mit Fischfiletstückli auf Tomatenwürfeli Fr. 11.00

Passierte Kartoffelsuppe mit Parmesanrahm und Crôutons Fr. 9.00

Salate

Grüner Salat Fr. 8.00

Gemischter Salat Fr. 10.50

Nüsslisalat mit gehacktem Ei Fr. 12.00

Blattsalat mit Pouletbruststreifen an Balsamico-Dressing Fr. 17.50



Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes „Züri – Art“ mit feiner Butterrösti	CH	Fr. 35.50 Teller Fr. 44.50 2 Gänge
Kalbscordonbleu mit Pommes-frites und Gemüse	CH	Fr. 39.50 Teller
Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“ mit Butterreis	CH/Argentinien	Fr. 38.50 Teller Fr. 48.50 2 Gänge
Entrecôte grilliert mit BBQ Sauce dazu Pommes frites und Gemüse	CH/Argentinien	Fr. 39.00 Teller Fr. 50.00 2 Gänge
Rindsfilet „Kräuterbutter“ mit Pommes frites und Gemüse	CH/Argentinien	Fr. 49.00 Teller Fr. 60.00 2 Gänge
Pouletbrüstli „Champignonrahmsauce“ mit Nudeln und Gemüse	CH	Fr. 28.00 Teller
„Rössli Penne“ (Penne mit Rossfiletwürfeli an Cognacrahmsauce)	Canada	Fr. 25.00 Teller
Lammentrecôte „Provençale“ mit Kroketten und Gemüse	Aust.	Fr. 39.00 Teller Fr. 50.00 2 Gänge



Fisch-Spezialitäten

Eglifilets gebacken „Sauce Tartar“
Salzkartoffeln

Fr. 39.00 Teller

Fr. 48.00 2 Gänge

Zanderfilets „Zugerart“,
dazu Reis

Fr. 37.00 Teller

Fr. 46.00 2 Gänge

Riesencrevetten-Spiess
auf Whiskysauce, dazu Reis

Fr. 39.00 Teller

Fr. 48.00 2 Gänge

Vegetarisch

Frühlingsrollen mit Salaten garniert
mit Sweet Chili Sauce

Fr. 21.50

Gemüseteller mit Ei

Fr. 24.50



Dessert

Tobleroneparfait mit lauwarmen Kirschen	Fr. 12.50
Hausgemachter Lebkuchen serviert mit Walnussglace und Rahm	Fr. 9.50
Crêpes Normandie mit Apfelfüllung garniert mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 11.50
Frische Ananas mit Kokos-Pancakes und Vanilleglace	Fr. 10.50
Bayrische Crème mit Birnensauce und einem Schuss Williams	Fr. 8.50