

Röschi – Zyt

<i>Walliser Röschi mit Tomaten, Schinken, Käse & Spiegelei</i>	Fr. 18. 50
<i>Bärner Späckröschi mit vel Zwebele</i>	Fr. 18. 00
<i>Gemüse-Röschi mit Pilzragout</i>	Fr. 19. 00
<i>Kürbis-Knobli-Röschi mit Brie & Kräuterquark</i>	Fr. 19. 50
<i>Röschi "Hawaii" mit Ananas, Schinken & Käse</i>	Fr. 18. 50
<i>Röschi mit Fleischkäse & Spiegelei</i>	Fr. 21. 00
<i>Bure-Bratwurst, Zwiebelsauce mit Röschi</i>	Fr. 22. 50
<i>Schweinssteak an Wild-Paprikasauce mit Röschi</i>	Fr. 27. 50
<i>Kalbsleberli sautiert mit Zwiebel, dazu Röschi</i>	Fr. 32. 50
<i>Kalbsgeschmetzeltes an Rahmsauce mit Röschi</i>	Fr. 35. 50
<i>Schweinsfilet "Fischerzunft" auf Knusperröschi</i>	Fr. 37. 50
<i>Rindfleischstreifen pikant mit Röschi</i>	Fr. 39. 50

Zum Voraus empfehlen wir

<i>Wintergemüsesuppe</i>	Fr. 9. 50
<i>Bunter Blattsalat</i>	Fr. 9. 50
<i>Gemischter Salat</i>	Fr. 11. 50

Hit im Pfännli

Rindsfilet 250 gr. in Pfefferkruste	Fr. 54. 50
Rindsfilet 170 gr. in Pfefferkruste	Fr. 47. 50
Entrecôte 250 gr. knochen gereift	Fr. 48. 50
Entrecôte 170 gr. knochen gereift	Fr. 42. 50

*auf Grillgemüse, mit Kräuterschaum überbacken,
dazu servieren wir Ihnen Pommes-frites.*

Rindstatar klein / gross mit Cognac	Fr. 25. 50 / 37. 50
Rindstatar klein / gross mit Whisky	Fr. 26. 50 / 38.50

Immer von Dienstag bis Samstag:

Frische Mischt-Chratzerli Fr. 29. 50
rassiger Kräuterjus dazu Gemüse- Risotto
in zwei Gängen serviert
Wartezeit ca. 30 Minuten !