



6. März bis 29. September 2018

Newcomer Menü für Genussentdecker

Sie sind auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen, innovativen Speisen oder kreativen Kombinationen? Dann haben wir genau das Richtige für Sie!

3 Gänge – EUR 38.- pro Person

Menü vom 26. Juni bis 21. Juli

Tomaten-Melonensalat

mit Büffelmozzarella, Rose und Blutorangen-Espuma

* * *

Kabeljau mit gebratenen Pfifferlingen

Lauchpüree und Velouté von Champagnerkraut

* * *

Dessertüberraschung "Chesa Rössli"

Vegetarisches Menü	EUR
Tomaten-Melonensalat mit Büffelmozzarella, Rose und Blutorangen-Espuma	16
oder	
Kiefernblüten-Risotto mit kleinen Artischocken, Essenz von Pilzen und Parmesan	16
* * *	
Sautierte Pfifferlinge mit grünem Pfeffer, Spitzkohl, Selleriepüree und Serviettenknödel	22
* * *	
Dreierlei Sorbets	10
3-Gang Menü	39
4-Gang Menü	48



Vorspeisen	EUR
Chesa Rössli Salat mit Balsamico-Schalottenvinaigrette, gebratenen Pilzen und Parmesan	16
Halber Kanadischer Hummer im grünen Chili-Limettensud, mit Mango, Kokos und Koriander	34
Hauptgerichte	
Kabeljau mit rotem Curry, asiatischem Gemüse, Shiitakepilzen und Thaibasilikum	30
Gebratener Rehrücken mit Fichtensprossen, sautierten Pfifferlingen, Kirschen, Spitzkohl und Serviettenknödel	32
Kalbsleber auf jungem Spinat, mit gehobelten Champignons, Speck, glacierten Schalotten und Salbei	26 kleinere Portion 21
Chateaubriand vom argentinischen Angus Rind für 2 Personen (450 g Rohgewicht) - am Tisch tranchiert -	69
als Filetsteak für 1 Person (200 g Rohgewicht) mit Pilzen, glacierten Gemüsen, Sauce Béarnaise und gratinierten Kartoffeln	34
Dessert und Käse	
Gebrannte Crème mit Ananas, Passionsfrucht und Kokos	9
Dreierlei Sorbet des Tages	8
Käsevariation mit hausgebackenem Bananenbrot	12

Direktor: Bernhard B. Zündel, Maître: Bernd Gunia, Küchenmeister: Daniel Groß
www.chesa-roessli.de