



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

Hokkaido Gewürz-Kürbissuppe

mit Boudin Noir

* * *

Färöer Lachs mit Belugalinsen

Rote Bete Jus, Kräutersalat und Kartoffelpüree "à la Robuchon"

* * *

Dessertüberraschung "Chesa Rössli"

Vegetarisches Menü

EUR

Tatar von Rote Bete

mit Granny Smith Apfel und Estragon –Senfeis

15

oder

Orecchiette Pasta

mit Artischocken, geschmolzenen Tomaten und Parmesan

15

* * *

Grünes Curry

mit Kaffir-Limette, wildem Brokkoli, Zuckerschoten und Zucchini

20

* * *

Olivenölbiskuit

mit marinierten Kumquats und Rose

10

3-Gang Menü

39

4-Gang Menü

48



Vorspeisen EUR

Chesa Rössli Salat 16
mit Balsamico-Schalottenvinaigrette, gebratenen Pilzen und Parmesan

Halber Kanadischer Hummer 26
im grünen Chili-Limettensud, mit Mango, Kokos und Koriander

Hauptgerichte

Gebratener Kabeljau 30
mit grünem Curry von Jalapeños, wildem Brokkoli, Edamame und Thaibasilikum

Rehrücken 32
mit Rote-Bete-Gewürzjus, Selleriepüree und lila Kartoffeln

Kalbsleber 26
auf jungem Spinat, mit gehobelten Champignons, Speck, glacierten Schalotten und Salbei kleinere Portion 21

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