



Verehrte Gäste,

Professionalität und Persönlichkeit zeichnen uns als Gastgeber aus.  
Ein eingespieltes Team, das bereits seit Jahren hervorragend  
Hand in Hand arbeitet, schafft die idealen Voraussetzungen  
für einen unvergesslichen Besuch.

Wählen Sie mittags aus dem regelmäßig wechselnden Businesslunch  
Angebot und genießen Sie am Abend unser exklusives Menü,  
gerne sprechen wir dazu auch eine individuelle Weinempfehlung aus.

Küchenmeister Daniel Groß kreiert gemeinsam mit seinem Team  
außergewöhnliche Gerichte. Diese spiegeln nicht nur sein Know-how wider,  
sondern genügen auch den höchsten Qualitätsansprüchen.  
Grundlage ist die klassische internationale Küche,  
neuzeitlich interpretiert mit asiatischem Einfluss.

Es ist uns eine Freude, dass Sie heute bei uns sind und  
wir wünschen Ihnen einen angenehmen Abend im Chesa Rössli.

Ihre Gastgeber

Bernd Gunia  
Maître

Daniel Groß  
Chef

## Vegetarisches

EUR

### **Hummus von Kichererbsen**

mit Pani Puri, Rettich-Pickles, Koriander und Couscous

14

### **Suppe von gelben Linsen**

mit Sumach und Blattpetersilie

8

### **Gerösteter Rosenkohl und Ziegenkäse**

mit Kartoffelpüree à la Robuchon

18

### **Orientalische Tarte**

aus Datteln, Nüssen und Schokolade mit Vanilleeis

10



## Vorspeisen EUR

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

**Tatar vom Färöer Lachs** 19  
mit Avocado, Gochujang und eingelegten Buchenpilzen

**Essenz und Ravioli von Steinpilzen** 10

## Hauptgerichte

**Edelfisch & Hummer "Green Curry"** 35  
mit asiatischem Gemüse, Shiitake und Thaibasilikum

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

**Chateaubriand vom argentinischen Angus Rind**  
450 g Rohgewicht, am Tisch tranchiert  
ab 2 Personen pro Person 36

**als Filetsteak** (200 g Rohgewicht) für 1 Person 35  
mit Pilzen, glacierten Gemüsen, Sauce Béarnaise  
und gratinierten Kartoffeln

## Dessert und Käse

**Gebrannte Crème** mit Ananas, Passionsfrucht und Kokos 9

**Dreierlei Sorbet des Tages** 8

**Käsevariation** mit hausgebackenem Bananenbrot 12