

Liebe Gäste!

Wir begrüssen Sie herzlich im unserem Hause dem „Röschenzerhof“ und wünschen Ihnen bei uns einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit! Unsere Speisekarte wird saisonal geändert, um Sie mit aktuellen Produkten und Spezialitäten zu verwöhnen. Ähnlich wie unsere kunstvoll dekorierten Räumlichkeiten, gestalten wir unsere Speisen künstlerisch und spielerisch leicht. Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu und bitten deshalb um Ihr Verständnis, dass die Herstellung eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt. Fragen Sie auch nach unserem Gratis-WLAN Zugriff, und besuchen Sie uns auf unserer Homepage: www.roeschenzerhof.ch oder auf Facebook.

Auf Voranmeldung holen wir Sie gerne vom Bahnhof Laufen ab, und bringen Sie nach einem schönen Aufenthalt wieder an den Bahnhof.

Ihr Gastgeber Rudi Stroppa mit Team

Osterbrunch am Sonntag den 22. April für „Daheim gebliebene“

*Brunchen mit Familie und Freunden im Kulturcafe von den Hofgärten.
Bunte Eier, Frühlingslüfte, Sonnenschein und Bratendüfte,
heiterer Sinn und Festtagsfrieden sei zu Ostern Dir beschieden*

03. Mai 2019 Wein & Dine zum Thema: „Spargel und Morchel“

*Geniessen Sie ein herrliches 7-Gang Menü mit einer feinen Weinauswahl zusammengestellt vom Weinfachmann Didier Kunegel von der Weinhandlung Ruli-Vins/Allschwil.
Dieser Anlass findet im kleinen Rahmen statt. Bitte reservieren sie Ihren Tisch frühzeitig.*

Sonntag: 12. Mai ist Muttertag!

Geniessen Sie ein herrliches Menü mit Ihren Liebsten und der Mama, Grosi oder sogar der Schwiegermutter hier im Röschenzerhof!

AGLAT **19**
euser Gwärb
24.-26.5.

24. – 26. Mai 2019 in Laufen auf dem Gelände der Eissporthalle

Der Röschenzerhof und die Hofgärten sind dieses Jahr mit einem „Beizli“ im Festzelt des Aglat Treff vertreten. Wir betreiben mit dem Röschenzerhof Team eine „Vineria cavaletta“ (Mattegumper). Herrliche Weine in einer gemütlichen Atmosphäre mit einer italienischen Verpflegung der anderen Art.

Falls Sie eine Allergie oder Intolleranz für eine spezielle Zutat haben, teilen Sie bitte diese unserem Service Personal mit. Ihre Anfrage wird sofort mit der Küche abgeklärt. Somit können wir Sie über die genauen Zutaten unserer täglichen Gerichte informieren.

*Sofern nicht anders erwähnt handelt es sich um Schweizer Fleisch
Lamm: Irland; Rindsfilet: Australien; Kaninchen: Ungarn; Poulet/Ente: Frankreich;
Lachs Aquakultur- Norwegen; Steinbutt: Nord-Ost Atlantik-Wildfang; Forelle: Italien-Aquakultur;
Thunfisch: Westpazifik-MSC; Krevetten: Binnengewässer Asien; Jakobsmuschel: Nord-West Atlantik;
Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen und Wachstumsverstärker versetzt sein.*

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7,7% MwSt.

April Menü

*Frischkäse-Spargel Terrine serviert auf Rauchlachs Carpaccio
verfeinert mit einer rosa Pfeffer Vinaigrette*

Krautstiel Suppe mit Tropea Zwiebel Streifen und Mandelschäumchen

*Gebratene St. Jacques Muschel in Tempurateig
dazu ein Bananen-Chilly Chutney mit Bärlauch Öl*

*Bärlauch Ravioli gefüllt mit grünen Spargel
geschwenkt in einer Champignon Butter*

Wählen Sie zwischen:

Rindsfilet; Kalbs Bäckli oder Lammrücken

serviert auf Spargelrisotto mit Frühlings Zwiebeln an Portweinsauce

Eine Trilogie von Käse (Abends vom Käsewagen)

Pistazienküchlein mit Rhabarber Mousse und Schokoflocken

Preis des Menüs mit:

Lammrücken

Fr. 90.-

Kalbs Bäckli:

Fr. 92.-

Rindsfilet:

Fr. 95.-

Vorspeisen Röschenzerhof

<i>Kleiner saisonaler Blattsalat mit marinierte Gurken Perlen</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Kalbs Tartar mariniert mit frischen Bärlauch dazu Tomaten Chutney und eingelegte Rüebl</i>	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Rettich Variation Frischkäse Praline umhüllt mit Nory Algen serviert auf einem Rettich Carpaccio und salzige Thymian Kekse</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Rucola Salat mit Bündner Rohschinken serviert mit Balsamico Dressing und Cherry Rispn Tomaten in einem Parmesan Korb</i>	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Oef bas Temperature bei 63 Grad geschmeidig gekochtes Ei serviert einem Gremolata von grünem Spargel verfeinert mit einem Morchel Espuma</i>	<i>Fr. 23.50</i>

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Frühlings Spinat Cremesuppe mit Knoblauchschaum und Haselnuss Gremolata</i>	<i>Fr. 10.50</i>

Vegetarische Spezialitäten des Monats

Vegi Surprise Feine Überraschung von unserem Küchenteam Fr. 34.50

Bärlauch Ravioli mit grünen Spargel gefüllt
geschwenkt in einer Champignon Butter Fr. 28.50

Chinakohl Kartoffel Roulade serviert auf Blattspinat Bett
und Sauce Mediterrane Fr. 27.50

Spezialitäten des Monats mit Fisch

Campagna e Mare marinierte Crevetten aus der Pfanne
serviert auf Parmesan Risotto mit grünem Spargel Fr. 26.50

Thunfisch sashimi kurzgebratenes Thunfisch Filet
mit sautierten Chinakohl und einer Bananaen-Madeira Sauce
mit Beilage nach Wahl Fr. 41.50

Gebratene Forellen Filets in Tempurateig serviert mit einer
sämigen Dijon Senfsauce dazu saisonales Gemüse
und Beilage nach Wahl Fr. 43.50

Beilagen: Parmesan Risotto mit grünem Spargel, Tagliatelle,
Pommes-frites, Butterspätzli, Venere-Risotto; Neue Kartoffeln

Spezialitäten des Monats mit Fleisch

*Kalbs Bäckli langsam im Ofen gegart serviert mit eigenem Jus
Frühlingszwiebeln und Speck dazu Gemüse und Beilage nach Wahl Fr. 46.50*

*„Beef Dundee“ Rinds Filet Australien vom Grill mit Morchel Espuma
dazu Gemüse Garnitur und Beilage nach Wahl Fr. 54.50*

*Lamm Rücken mit mediterraner Oliven-Tomaten Cruste
und Kräuterjus dazu Saisongemüse und Beilage nach Wahl Fr. 44.50*

*Kalbs Cordon Bleu „Röschenzer Hof“
gefüllt mit Beinschinken, Bärlauch und Greyerzer Käse
dazu Beilage nach Wahl und Gemüse Garnitur Fr. 45.50*

*Maispouladenbrust knusprig gebraten serviert auf Champignons
mit Zwiebel verfeinert mit einer pikanten Tomaten Sauce
dazu Beilage nach Wahl und Gemüse Garnitur Fr. 39.50*

Ab 2 Personen:

Château Briand (2-Gänge)

- 1. Gang: Sauce Bearnaise und Gemüse mit Beilage nach Wahl*
- 2. Gang: Morchel Espuma und Gemüse mit Beilage nach Wahl*

pro Person Fr. 56.50

Beilagen: *Parmesan Risotto mit grünem Spargel, Tagliatelle,
Pommes-frites, Butterspätzli, Venere-Risotto; Neue Kartoffeln*

Unsere speziellen April Entremets

Dessert - Surprise saisonales Allerlei vom Küchen Team Fr. 18.50

Schoggi Budino warmes Schokoladen Küchlein serviert mit Erdbeer Glace und Tonka Bohnen Sauce Fr. 14.50

Semifreddo von Walnuss auf Ananas Carpaccio und Karamelsauce Fr. 14.50

Charlotte von Erdbeere und Mascarpone Fr. 13.50

Rhabarber Mouse mit Schokoraspeln und Pistazienküchlein Fr. 13.50

Eiscafé Barista a la Mode du Chef Fr. 10.50

Coupe Dänemark mit Vanille Glace und hausgemachter warmer Schokoladensauce serviert mit Rahm Fr. 13.50

Für das kleine „Glüschli“

„Espresso Duo Röschenzerhof“ ein Espresso serviert mit einer süssen Überraschung Fr. 9.50

Glace im Röschenzerhof

Jetzt aktuell haben wir:

pro Kugel Fr. 4.50

Vanille; Himbeere; Aprikose; Cafe; Schokolade; Birne; Pistazie;
Erdbeer; Zitrone; Zwetschge; Apfel

Zur Ankurbelung der Verdauung können wir für Sie diverse Sorbets mit einem „Schuss“ Schnaps servieren. Fragen Sie uns oder machen Sie einen Vorschlag!

Sorbet mit Schuss Fr. 14.50