



Spiis Charte Summer

«Es guets Ässe
isch Bausam für d'Seele.»

Härzlech Willkomme

...bi üs im Rössli Säriswil

Mir luege z' Rössli aus Ort a, zum verwyle u sich's la guet ga.

Es dörfe sich aui woufuehle, zum es eifach guets Mittagstauer
oder es usgfaunigs Gourmet-Menü ds gniesse.

Mir setze houptsächlech uf Schwizer Spezialtäte vo Nah u Färn.

Sigs Fleisch us Neuenegg oder Worb

bis zu de Äbbeeri vo Uettligen

U natürlech us dr eigete Bachstube;

Fritz Senior's früsch bachni Züpfe u Brot.

4ti & 5ti Generation Kaufmann

mit em Rössli-Team

Deklaration

Schwinigs	CH
Chaubs	CH
Rinds	CH
Lamm	CH/IRL/NZL
Lachs	GBR
Seeteufel	GBR/ISL
Jakobsmuschle	USA
Krevette	VNM

Über Zutate i üsne Gricht, wo Allergie oder Intoleranze chöi uslöse,
informiere Öich üsi Mitarbeitende uf Anfrag gärn.

Gniesser Menü

beizte Lachs mit eme Limette-Tabouleh



Zwöierlei chauti Súppli
es Gurke-«Gazpacho» & es Melone-Münze-Súppli



Tomate-Zwöierlei mit bratne Risecrevette u Jakobsmuschle



gschmorts Rindsbäckli u tranchierts Entrecôte-Double
are Burgundersosse
mit Peterligstampf u saisonalem Gmües vo Holzer's



Chüschtingi Chäs-Uswau
vom Chäser Ráz us Uettligen



Grand-Marnier Parfait
mit Hasunuss-Krokant u marinierte Äbbeeri

Menü komplett:	6 Sinne	94.00
	5 Sinne (ohni Chäs)	88.00
	4 Sinne (ohni Crevetten, ohni Chäs)	75.00

Urchigs Menü

marinierts Siedfleisch
mit eme summerleche Salatstrüssli



«Ossobuco» uf Polenta u Gmües vo Holzer's



Zwöierlei Aprikose
aus Ströisuchuäche und Sorbet

3 Sinne

49.00

Vorspiise

Salat «quer düre Garte»	10.50
Blattsalatvariation	8.50
Tomate mit Büffu-Morzzarella amene Basilikumpesto begleitet vomene Salatstrüssli	12.50
huusgmachte Graved-Lachs serviert mit eme Limette-Tabouleh	18.50
derzue früsche Tomateschuum mit Verjus	
Rindstatar mit toschteter Züpfe vom Senior	26.00
Zwöierlei chauti Süppli es Gurke-«Gazpacho» & es Melone-Münze-Süppli	9.50
Zugetticreme-Suppe mit Lachsröseli	11.50
huusgmacht Tomate-Orange-Ravioli amene summerlechs Basilikum-Pesto früsche Basilikum u Belperknolle	16.00

Gluschtet Öich ä Vorspiis aus Houptgang?
Gäbet üs Bscheid u mir erfüue (fasch) jede Wunsch.

Hauptgänger

Bärner Siedfleisch mit ere Gmüesvinegrett u früschi Sänf-Härdöpfeli us Murzelen	29.00
gschmoorets Rindsbäckli u tranchierts Entrecôte are chräftige Burgundersosse mit Peterlistampf u saisonalem Gmües vo Holzer's	44.00
«Ossobuco» uf Polenta u Gmües vo Holzer's	32.00
Rindstatar «Rössli»	36.00
derzue gits Züpfe-Toast vom «Fritz IV»	chly 26.00
Gryère-Pouletbruscht mit Crevette are Cognac-Sosse begleitet vo huusgmachte Maisgalette	34.00
Schwinssteak mit huusgmachtem Chrüteranke serviert mit eme Salat im Chörbli zuesätzlechi Bilag nach Wau	28.00 +5.00
Chaubsläbere mit Pfirsechschnitze Bilag nach Wau	34.00
Lammrügge are Zitronechruschte uf Mediteranem Gmües ure Bilag nach Wau	34.00
Seetüfumedailles uf Safran-Fänchugmües unes Löffeli Riis derue	36.00

Bilage

huusgmachtli Nüdeli, Meisgalettli, Bärnerfrits,
huusgmachte Härdöpfustampf, Riis oder Nöii-Härdöpfli

Rössli Klassiker vor 4te Generation

«Châteaubriand» nach Rössli-Art 59.50
(ab zwei Persone) (200g pro Person)

68.00
(250g pro Person)

Frédéric: 48.00

«Entrecôte-Double» mit luftigem Chrüterschuum (pro Person)

Bärnerfrits u Blattspinet

(ab zwei Persone)

Schwins-Rahmschnitzu mit huusgmachte Nudle 24.50

Fleischlos

Gmüesstäuer «Rössli», chlei vo auem öppis 24.50

gschwänkti Nüdeli mit frischem Gmües u Tomate 22.00

huusgmachti Tomate-Orange-Ravioli 25.00

mit frischem Basilikumpesto u Belperknolle