

Vorspeisen

Bunter Blattsalat (auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)	CHF	9.00
Gemischter Salat (auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)	CHF	11.50
Nüsslisalat an Französischer Salatsauce		
mit gehacktem Ei und Croutons	CHF	13.50
mit Speck und Croutons	CHF	14.50
mit gehacktem Ei, Speck und Croutons	CHF	15.50
mit gebratenen Rebstreifen und Wachtel-Spiegelei (auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)	CHF	17.50
Randen-Carpaccio		
mit karamellisierten Baumnüssen		
Hütten-Käse und Wachtel-Spiegelei (auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)	CHF	14.50
Saucisson-Carpaccio		
mit Chabissalat		
und Pilatusblick-Späne (auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)	CHF	17.00

Aus unserem Suppentopf

Kürbiscremesuppe mit Kürbis-Chutney und Kürbiskern-Caramel-Glace (auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)		
Als Vorspeise	CHF	11.50
Als Hauptgang	CHF	14.50
Steinpilz-Cremesuppe mit einem Reh-Praline (auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)		
Als Vorspeise	CHF	11.50
Als Hauptgang	CHF	14.50



Vegetarisch

Pilz-Risotto

mit «Milch-Tröpfli» vom Kleinstein
und Wachtel-Spiegelei

(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Hauptgang	CHF	29.00
Kleine Portion	CHF	22.00

Rössli's hausgemachte Ravioli

mit Kürbis-Creme-Füllung

(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Hauptgang	CHF	29.00
Kleine Portion	CHF	22.00

Vegi / Herbst / Allerlei

Hausgemachte Spätzli, Pilzragout, Rotkraut, Rosenkohl,
Wirsing, karamellisierten Maroni, Preiselbeer-Apfel
und Wachtel-Spiegelei

CHF 28.00

Fisch

Wolhuser Regenbogenforelle-Filet

auf Kartoffel-Lauch-Beet

mit Safransauce

(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

CHF 38.00



„Auch die Kleinen kommen bei uns ganz gross raus!“



Auf unserer Kinder-Karte finden unsere kleinen Gäste viele feine
Kinder-Menüs – und auch der Spass beim Malen darf natürlich nicht
fehlen! Bei Fragen wenden Sie sich an unser Service-Team.

Fleisch

Rehpfeffer «Grosi's Art»

mit Speck, Silberzwiebeln, Croutons
hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse
(auf Wunsch keine laktosenhaltigen Zutaten verwendet) CHF 36.00

Gebratenes Rehschnitzel

an Wild-Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet) CHF 40.00

Rehgeschnetzeltes

an Preiselbeersauce
mit hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet) CHF 38.00

Gebratenes Hirsch-Entrecote

unter der Kürbiskern-Kruste
mit Steinpilz-Risotto
und Gemüse garnitur CHF 49.00
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Rössli's Kalbgeschnetzeltes „Herbst“

vom Luzerner Jungkalb
mit Kartoffel-Rösti CHF 43.00
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Gebratenes Luzerner Rinds-Filet

an Cognac-Rahmsauce
mit Safran-Nudeln
und Gemüse garnitur mit Wachtel-Spiegelei CHF 52.00
(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

Rössli Cordon Bleu mit Kleinstein Käse

mit Pommes Frites*
und Gemüse garnitur
(auf Wunsch keine glutenhaltigen Zutaten verwendet)

vom Schwein CHF 33.00
vom Kalb CHF 45.00

„Lust auf Bekanntes?“



Fragen Sie unseren Service nach klassischen Schweizer Gerichten
mit Poulet, Schwein, Rind und Kalb
(Schnipo, Rahmschnitzel, Cordon bleu, Fitnessteller etc.)
oder Ihrer Lieblingsbeilage wie z.B. Pommes Frites.

Hausgemachte Dessert-Spezialitäten

Warmer Schoggikuchen „Rössli“

Schoggikuchen mit flüssigem Kern
dazu Joghurt-Heubeeri-Glace

CHF 15.50

Willisauer-Ringli-Parfait

mit Rotwein-Zwetschgen

CHF 13.50

Warme Apfelküchlein

mit Vanille-Sauce

CHF 13.00

Dessert-Teller

verschiedene kleine Köstlichkeiten

(auf Wunsch keine glutenhaltigen und /oder laktosenhaltigen Zutaten verwendet)

CHF 16.50

Coupe Nesselrode

mit Vermicelles, Meringue und Rahm

Gross

CHF 13.50

Klein

CHF 10.50

„Süsse Versuchungen...“



**Ein Blick in unsere Glace-Karte lohnt sich!
Jeden Tag verwöhnen wir Sie mit einer Auswahl
von:**



Herkunft Fleisch

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz / Ungarn
Rind	Schweiz
Reh	Schweiz
Hirsch	Schweiz
Regenbogenforellen	Wolhusen-Schweiz
Wachteleier	Malters-Schweiz

Fleisch aus ausländischer Herkunft könnte mit Antibiotika oder Hormonen behandelt sein.



Auf unserer Speisekarte sind Speisen, Gerichte oder Beilagen mit einem Stern gekennzeichnet, die aus sanitären, logistischen oder wirtschaftlichen Gründen nicht an Ort zubereitet werden.

Der Stern * bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt