

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Röschenzerhof! Wir freuen uns sehr, Sie heute hier bei uns begrüßen zu dürfen, und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen werden.

Unsere Speisekarte bietet eine Vielzahl köstlicher Gerichte, die sorgfältig von unserem Küchenteam unter der Leitung von Christian Jakob zubereitet werden. Von kulinarischen Klassikern bis hin zu neuen Kreationen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wir legen besonderen Wert auf frische, hochwertige und möglichst regionale Zutaten, um Ihnen die bestmögliche Qualität zu garantieren.

Wir wünschen Ihnen, dass Sie den Alltag für eine Weile vergessen können und sich von unserem Ambiente und der herzlichen Atmosphäre verzaubern lassen.

En Guete wünschen Ihnen Petra Maier und Christian Jakob mit dem ganzen Röschenzerhof-Team.

Vorspeisen und Gerichte für den kleinen Hunger

Saisonaler Blattsalat mit frischen Kräutern	9.00
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	12.00
Tagessuppe mit marktfrischem Gemüse	8.00
Hofbäder-Plättli mit mariniertem Ofengemüse, Rucola, Tapenade, Kräutern-Ziegenfrischkäse und Forellentatar	19.00
Wurst-Käse-Salat mit Jurabergkäse	18.00
wahlweise mit Pommes frites	23.00
Buurebrot-Schnitte mit Roastbeef, feiner Sauce tartare, garniert mit Salatbouquet	28.00
½ Portion	19.00
Buurebrot-Schnitte mit Rucola, Tomaten, Burrata, garniert mit gartenfrischem Salatbouquet	23.00
½ Portion	15.00
Tatar von geräucherter Juraforelle	32.00
mit Birnen und Gurken auf Randencarpaccio	
½ Portion	21.00

Hauptgänge Fisch

Zander-Saltimbocca auf Risotto
mit Cima di rapa 39.00

Jura-Lachsforelle «en papillote»
dazu Kräuterkartoffeln und Sauce béarnaise 36.00

Vegetarische Hauptgänge

Sämiger Rotweinrisotto
mit geschmolzenem Taleggio und Waldpilzen 31.00

Gebackene Aubergine mit frischer Tomatensalsa
auf Linsensalat mit mediterranem Gemüse und Ziegenfrischkäse 28.00

Sechs falsche Schnecken 26.00
Marktfrisches Ofengemüse, überbacken mit Café-de-Paris-Butter,
serviert mit Pommes frites

Hauptgänge Fleisch

Paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli,
mit knusprigen Pommes frites und Blattsalat serviert
(auf Wunsch glutenfrei) 26.50

Sechs falsche Schnecken 31.00
Rindsfiletspitzen überbacken mit Café-de-Paris-Butter,
dazu knusprige Pommes frites

Perlhuhnbrust an feiner Morchelsauce 39.00
mit Nudeln und Gemüse

Huft vom Schweizer Berglamm an Balsamicojus, 46.00
serviert mit gebratenen Kartoffeln und Saisongemüse

Chateaubriand an Sauce béarnaise 57.00
mit Pommes frites und Sommergemüse
Dieses Gericht kann ab 2 Personen bestellt werden.
(max. 6 Personen)

Wir legen grossen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Unsere Zutaten stammen von Tieren aus artgerechter Haltung und regionalen Lieferanten. Sofern nicht anders erwähnt, handelt es sich um Schweizer Fleisch.

Hinweis für Allergiker: Teilen Sie uns bitte frühzeitig mit, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.

Desserts und Käse

Unser Tagesdessert	8.00
Crème brûlée à l'orange	11.00
Schokoladenbrownie, serviert mit Sommerbeeren und Mascarponecrème	15.00
Sommerbeeren mit Doppelrahm	13.00
Coupe Danmark mit hausgemachter Schokoladensauce	11.50
Eiskaffee, bestehend aus Vanilleglace, Kaffeeglace und einem Espresso	10.50
Käsebrettchen Abwechslungsreiche Käsevariation, dazu Baumnüsse und Feigensenf	18.00
Sorbet mit Schuss Himbeer, Zitronen-Goldmelisse, Zwetschgen (glutenfrei&vegan)	15.50
Diverse Rahmglace (pro Kugel) Cafe, Erdbeer, Schokolade, Vanille, Zimt	3.80
Portion Rahm	1.50
Portion hausgemachte Schokoladensauce	2.50