

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 unserer 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
Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei	14.50
Tagessuppe mit marktfrischem Gemüse	8.00
Zvieri-Plättli mit Jurakäse, Salametti und Rohschinken	19.00
Wurst-Käse-Salat mit Jurabergkäse, wahlweise mit Pommes frites	18.00 23.00
Rindstatar garniert mit Kapern, Zwiebeln und Essiggurken, serviert mit Brioche	36.00
½ Portion	25.00

Hauptgänge Fisch

Zander-Saltimbocca auf Risotto
mit Cima di rapa 39.00

Ganze Juraforelle im Ofen gebacken
dazu Kräuterkartoffeln, Gemüse und Kapern-Vinaigrette 37.00

Vegetarische Hauptgänge

Sanddorn-Spätzli an Roquefortsauce,
mit Maroni, Kürbis, Rotkraut und Nüsslisalat-Haube 31.00

Buurebrot-Chässchnitte,
garniert mit Salatbouquet 23.00

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

Hauptgänge Fleisch

RöHo-Bratwurst (180 Gramm) an Zwiebelsauce 25.00
mit Rösti und Blattsalat serviert
**Diese Schweinsbratwurst wird exklusiv für uns von der Metzgerei Henz
in Laufen produziert.**

Hauptgänge Fleisch

Wildschwein Entrecôte an Waldpilzsauce, 41.00
serviert mit Rotkraut, Kürbisschnitz und Sanddorn-Spätzli

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

Cordon bleu vom Freilandsäuli, 36.00
serviert mit Pommes frites und Gemüse

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

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. Unser Fleisch stammt von Tieren aus artgerechter Haltung, die von der Metzgerei Henz in Laufen geliefert werden.

Deklaration: Rind Schweiz/Irland, Lamm und Schwein Schweiz, Perlhuhn Elsass, Wild Deutschland/Österreich, Forelle Jura, Zander europäische Binnengewässer.

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
Vermicelles, serviert mit Meringues und Rahm	12.00
Marroni Mousse mit Zwetschgenkompott	12.00
Zwetschgen Crumble mit Zimtglace	11.00
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