

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 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 wünscht Ihnen Petra Maier mit dem gesamten Röschenzerhof-Team.

Vorspeisen und Gerichte für den kleinen Hunger

Saisonaler Blattsalat mit frischen Kräutern	9.00
Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei	15.00
Tagessuppe mit marktfrischem Gemüse	8.00
Gebackener Camembert mit Salatbouquet, Essiggurken, Rohschinken und Knoblauchbrot (Für zwei Personen als Vorspeise oder als Hauptgericht für eine Person.)	30.00
Zvieri-Plättli mit Jurakäse, Salametti und Rohschinken	19.00
Wurst-Käse-Salat mit Jurabergkäse, wahlweise mit Pommes frites	18.00 23.00
RöHo-Rindstatar garniert mit Kapern, Zwiebeln und Essiggurken, serviert mit Toast	37.00
wahlweise mit Pommes frites	41.00
½ Portion	25.00

Hauptgänge Fisch

Zander-Saltimbocca auf Risotto, dazu Saisongemüse	39.00
Sechs falsche Schnecken Crevetten mit Café-de-Paris-Butter überbacken, serviert mit Pommes frites	29.00
Fisch des Tages	29.00

Vegetarische Hauptgänge

Gebackener Camembert aus dem Ofen, dazu Folienkartoffeln, Kräuterquark und ein knackiges Salatbouquet	25.00
Sechs falsche Schnecken Marktfrisches Ofengemüse mit Café-de-Paris-Butter überbacken, serviert mit Pommes frites	28.00
Vegetarische Tagesempfehlung	24.00

Hauptgänge Fleisch

Cordon bleu „Classic“ vom Freilandsäuli, 37.00
serviert mit knusprigen Pommes frites und kleinem Blattsalat

Cordon bleu „Spicy“ vom Freilandsäuli, 37.00
serviert mit knusprigen Pommes frites und kleinem Blattsalat

Paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli, 27.00
mit knusprigen Pommes frites und Blattsalat serviert

Perlhuhn an feiner Morchelsauce, 39.00
dazu Spätzli und Saisongemüse

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

Rib-Eye-Steak mit Café-de-Paris-Butter, 49.00
dazu Folienkartoffeln, Kräuterquark und ein knackiges Salatbouquet

Tagesempfehlung 29.00

Wir legen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Unser Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung und wird von der Metzgerei Henz in Laufen geliefert.

Deklaration: Rind Irland, Schwein Schweiz, Perlhuhn Schweiz, Lamm Schweiz, Fisch Schweiz oder Island.
Wild Schweiz

Hinweis für Allergiker: Teilen Sie uns bitte frühzeitig mit, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.
Auf Wunsch können alle Gerichte mit Ausnahme von Nudeln und Spätzli **glutenfrei** serviert werden.

Desserts und Käse

Unser Tagesdessert	8.00
Crème brûlée à l'orange	11.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen (glutenfrei) serviert mit Schlagrahm	12.00
Café Gourmand, bestehend aus Espresso und Mini Dessert Variatin	15.00
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) Café, Erdbeer, Schokolade, Vanille, Zimt	3.80
Portion Rahm	1.50
Portion hausgemachte Schokoladensauce	2.50