

*Zwischen Winter und Frühling  
haben wir noch...*

## *Speisen mit Röstli*

<i><b>Oberländerrösti</b> mit Schinken, Käse und Spiegelei</i>	25.80
<i><b>Rösti Morcote</b> mit Specktranchen, Käse und Rosmarin</i>	25.80
<i><b>Rösti nach Försterinnenart</b> mit Schinken, Champignons, Käse, Zwiebel und Spiegelei</i>	27.80
<i><b>Geschnetzelte Kalbsleberli, Rösti</b></i>	29.80
<i><b>Kalbsgeschnetzeltetes nach „Zürcher Art“, Rösti</b></i>	35.80
<i><b>Rindsfilet „Tiroler Art“ 200g</b> mit Specktranche, gebratenen Zwiebeln und Tomatenwürfelchen, Rösti</i>	41.80
<i><b>Rösti mit Käse, Gemüse</b> und Spiegelei</i>	25.80

## *Immer beliebt*

<i><b>Appenzeller Cordon bleu</b> (vom Schwein), mit Appenzeller Käse und Speck Pommes frites und Gemüsebouquet</i>	28.80
<i><b>«Soljanka»</b> Rinds-Filet und Poulet-Filet-Streifen nach russischer Art zubereitet, mit Zwiebeln, geschnittenen Salzgurken, Tomatenmark, Saure Sahne, Oliven und Kapern, dazu Nüdeli, Spätzle, Semmelknödel oder Rösti</i>	37.80
<i><b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce, Vanilleeis und Rahm</i>	11.80
<i><b>Vermicelles mit Meringue und Rahm</b></i>	10.80
<i><b>Coupe Nesselrode</b></i>	12.80
<i><b>Klein Nesselrode</b></i>	8.80

*Fleisch von EU Ländern  
Rindsfilet von Argentinien und CH*