



RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

## *SPEISEKARTE / MENU*

### *Salate / Salads*

*Bunter Blattsalat mit confierten Tomaten*

*Salad with confit tomatoes*

8.50

*Apfel-Sellerie-Salat mit Walnüssen*

*Salad of apple and celery with walnuts*

13.50

*Tomatensalat mit Einsiedler Bergmozzarella*

*Tomatoes salad with Einsiedler Bergmozzarella*

*Vorspeise / Starter*

12.50

*Hauptgang / Main course*

18.50

*Sommersalat mit gebackenen Pouletstreifen in Tempurateig*

*Summer salad with fried chicken slices in tempura dough*

*Vorspeise / Starter*

16.50

*Hauptgang / Main course*

23.50

*Sommersalat mit Oliven und gebratenen Riesencrevetten*

*Summer salad with olives and roasted giant shrimps*

*Vorspeise / Starter*

18.50

*Hauptgang / Main course*

27.50

### *Suppen / Soups*

*Gazpacho: kalte spanische Gemüsesuppe*

*Gazpacho: cold spanish vegetable soup*

12.50

*Süssmaissuppe mit gerösteten Haselnüssen und Brot Chips*

*Creamy corn soup with hazelnut and bread chips*

12.50



RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

**Kalte und warme Vorspeisen / Cold and hot starter**

*Hausgemachte Nudeln mit Tomaten, Rucola und Basilikum*

*Homemade pasta with tomatoes, garden rocket and basil*

*Vorspeise / Starter*

16.50

*Hauptgang / Main course*

23.50

*Risotto mit Radicchio und geräuchertem Käse*

*Risotto with red chicory and smoked cheese*

*Vorspeise / Starter*

16.50

*Hauptgang / Main course*

23.50

*Graved Lachs mit Rauch aromatisiert, dazu Brioche und Zitrus-Mayonnaise*

*Gravlax with smoke flavor, served with brioche and citrus mayonnaise*

19.50

*Rindstatar mit Toast*

*Beef tartar with toast*

*Vorspeise / Starter*

22.50

*Hauptgang / Main course*

33.50

**Fisch / Fish**

*Crevettencocktail mit Avocadosalat*

*Shrimps cocktail with avocado salad*

*Vorspeise / Starter*

22.50

*Hauptgang / Main course*

34.50

*Gebratenes Zanderfilet mit Zucchini-Variation und Bratkartoffeln*

*Roasted pike perch with zucchini variation and fried potatoes*

38.50



RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

### **Hauptspeisen / Main courses**

*Schweine-Steak mit Thymian-Sauce, dazu Rösti und Sommergemüse*  
*Pork steak with thyme sauce, served with hash brown potatoes and summer vegetables*

29.50

*Panierte Kalbsrolle gefüllt mit Mostbröckli und Alpkäse, dazu Pommes frites und Sommergemüse*  
*Crumbed veal roll with dried meat and local alpine cheese, served with french fries and summer vegetables*

42.50

*Lammrücken mit Rotwein-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse*  
*Lamb rack with red wine sauce, served with rosemary potatoes and summer vegetables*

46.50

*Rib-Eye-Steak mit tasmanischer Pfeffer-Sauce, dazu hausgemachte Kroketten und Sommergemüse*  
*Rib-Eye-Steak with Tasmanian pepper sauce, served with homemade croquettes and summer vegetables*

52.00

### **Süssspeisen / Desserts**

*Erdbeeren Mille-feuille mit Anis*  
*Wild berries mille-feuille with anise*

12.50

*Tarte-Tatin mit Mango-Chutney und Schokoladen Glacé*  
*Tarte tatin with mango chutney and chocolate ice cream*

12.50

*Hausgemachte Eisbombe mit Früchten*  
*Homemade ice bomb with fruits*

16.50

*Dessert-Teller Rösslipost*  
*Variation of desserts*

16.50

*Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt. / All prices are in Swiss Francs, incl. 7,7 % VAT*  
*Auskunft über Allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, gibt unser Fachpersonal.*  
*In case of allergies and other substances or adverse reactions to food additives, please inform our staff.*

*Unsere Fleisch- und Fischprodukte kommen aus folgenden Ländern / Our meat and fish products come from the following countries*  
*Aus der Schweiz / from Switzerland: Schwein (pork), Poulet (chicken), Rind (beef), Kalb (veal)*  
*Aus Estland / from Estonia: Zander (pike perch)*  
*Aus Australien / from Australia: Lamm (lamb)*  
*Aus Norwegen / from Norway: Crevetten (shrimp), Lachs (salmon), Kabeljau (pike perch)*



RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

**Menu-Empfehlung von unserem Chef**  
**Menu recommendation of our chef**

*Nur am Abend erhältlich / Only available in the evenings*

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Marinierter Rohschinken mit Gurken und Salatbukett*

*Marinated smoked ham with cucumber and Salad bouquet*

\*\*\*

*Pikante Süssmaissuppe*

*Spicy corn creme soup*

\*\*\*

*Pochierter Kabeljau mit Zucchetti-Risotto*

*Poached codfish with zucchini risotto*

\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*

*Rib-Eye-Steak mit Rösti-Küchlein und tasmanischer Pfeffer-Sauce*

*Rib-Eye-Steak with hash brown potatoes and Tasmanian pepper sauce*

\*\*\*

*Tarte-Tatin mit Mango-Chutney und Schokoladen Glacé*

*Tarte tatin with mango chutney and chocolate ice cream*

***Menu komplett (the whole menu) CHF 99.00 / 3-Gänge nach Wahl (3-courses) CHF 69.00***

***Menuänderung (Menu changes) CHF 5.00***

***Weindegustation: 4 passende Glas Wein von CHF 28.50***

***Wine degustation: 4 suitable glass of wine for CHF 28.50***

*Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt. / All prices are in Swiss Francs, incl. 7,7 % VAT  
Unser Fleisch ist aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert./ Our meat is from Switzerland, unless otherwise noted.  
Auskunft über Allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, gibt unser Fachpersonal.  
In case of allergies and other substances or adverse reactions to food additives, please inform our staff.*