



## *LIEBER GAST*

---

Wir heissen Sie in der La RÔTISSERIA herzlich willkommen. Unser Team ist bestrebt, Sie mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller zu verwöhnen. Wenn Sie besondere Wünsche oder Anregungen haben, zögern Sie nicht!

Unsere Produkte beziehen wir wann immer möglich bei ortsansässigen Lieferanten und Produzenten und werden ausschliesslich frisch zu und verarbeitet.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt und en Guete.

# KALTE UND WARME VORSPEISEN

---

<b>GEMISCHTER SALAT</b>	8.50
Knackige und frische Salate, französisches oder italienisches Dressing	
<b>GRÜNER SALAT</b>	7.50
Verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl	
<b>POMODORO CON BOCCONCINI DI BUFALA</b>	15.50
Tomatenwürfel mit Schangnauer Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsamicoperlen,	
<b>INVOLTINI DI PEPERONI</b>	17.50
Blanchierte und geschälte Peperoni, gefüllt mit einer feinen Thon-Olivenmayonnaise, serviert mit kleinem Salatbukett	
<b>GEBRATENE RIESENCREVETTEN «BRETONISCHE ART»</b>	19.—
An geschäumter Butter mit Kräutern und Nolly Prat	
<b>VITELLO TONNATO</b>	23.—
Pochiertes Kalbfleisch an sämiger Thonsauce	
<b>HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR VOM ANGUS BEEF</b>	24.—
Nach ihrem Wunsch, mild-mittel-scharf zubereitet Toast und Butter	
<b>MARKBEIN</b>	16.—
Mit kleinem Salatbukett, fleur de sel und Chnoblitoast	
<b>GRILLIERTES GEMÜSE</b>	17.50
An Limettensaft und kaltgepresstem Olivenöl	
<b>ICEBERSALAT</b>	19.—
An Caesar-Dressing, mit kanadischem Wildlachs und gebratenen Riesencrevetten	
<b>CARNE CRUDA</b>	19.—
Dezent gewürztes Kalbfleischtatar mit Belper Knolle und Toast	

*Alle Preise in CHF und inkl. Mwst*

# HAUPTGERICHTE

	<i>½ Port.</i>	<i>Portion</i>
<b>STROGANOFF VOM BLACK ANGUS RIND</b>	35.—	44.—
An pikanter Paprikarahmsauce, mit Peperonistreifen, Zwiebeln, Champignons und Essiggurken		
<b>KALTES ROASTBEEF VOM BLACK ANGUS RIND</b>	24.—	39.—
Mit Salaten, Melone, Pommes und Tartarsauce		
<b>TATAR VOM ANGUS BEEF «Handgeschnitten»</b>	24.—	35.—
Nach ihrem Wunsch zubereitet, serviert mit Toast oder Pommes und kleinem Salatbukett		
<b>GANZE SEEZUNGE NACH MÜLLERIN-ART</b>	<i>je 100 g</i>	19.—
In Butter gebratene Seezunge		

## SOMMERLICH UND LEICHT

<b>POULET GEMÜSEPFANNE</b>	<i>ca. 550 kcal</i>	29.—
Mit griechischem Joghurt		
<b>GEBRATENE POULETBRUSTSTREIFEN</b>	<i>ca. 520 kcal</i>	29.—
Auf Eisbergsalat mit Mango und Parmesansplitter		
<b>KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENBUTTER</b>	<i>ca. 680 kcal</i>	41.—
Serviert auf grilliertem Gemüse		

## VOM GRILL «BLACK ANGUS»

	<i>180 g</i>	<i>280g</i>
<b>ENTRECÔTE</b>	41.—	52.—
<b>RUMPSTEAK</b>	39.—	48.—
<b>RINDSFILET</b>	47.—	57.—
<b>HAUSGEMACHTER RINDBURGER</b>		29.—
Mit Speck, Raclettekäse, Eisbergsalat, Cocktailsauce und Pommes		

Zu diesem erstklassigen argentinischen Beef servieren wir Gemüse, sowie **eine Beilage nach Wahl und** hausgemachte Kräuterbutter.

*Alle Preise in CHF und inkl. MwSt*

# PASTA / RISOTTO

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
<b>GNOCCHI ALLA FIORENTINA</b>	18.—	24.—
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Spinat und Steinpilzen an Rahmsauce		
<b>SPAGHETTI «ENRICO»</b>	17.—	22.—
Schinken, Champignons, Speck und Steinpilze, an pikanter Tomatensauce mit Rahm		
<b>SPAGHETTI CON SEPIOLINE</b>	25.—	32.—
Spaghetti an pikanter Tomatensauce mit Kräutern und kleinen Tintenfische		
<b>RAVIOLI AL LIMONE CON GAMBERI</b>	14.—	19.—
Feine Zitronenravioli mit einem Schuss Limoncello und Riesencrevetten		
<b>ZITRONENGRAS / INGWER-RISOTTO</b>	14.—	19.—
- Mit kanadischem Wildlachs		29.—
- Mit Streifen von der Pouletbrust		23.—

# PIZZA

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
<b>MARGHERITA</b>	17.—	19.—
Die Klassische, mit Tomate und Mozzarella, welches die Grundlage für alle weiteren Pizzen ist		
<b>NAPOLETANA</b>	18.—	21.—
Mit Sardellen, Oliven und Kapern		
<b>PROSCIUTTO</b>	19.—	22.—
Mit Vorderschinken		
<b>AI FUNGHI «VEGI»</b>	19.—	22.—
Champignons und Steinpilze		
<b>DEL CAPO</b>	21.—	24.—
Vorderschinken, Champignons, Steinpilze und Knoblauch		
<b>POLLO GIALLA</b>	20.—	23.—
Streifen von der Pouletbrust, Ananas und Curry		

# PIZZA

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
<b>SPINACI «VEGI»</b>	18.—	21.—
Spinat und Spiegelei		
<b>FIorentINA</b>	26.—	29.—
Spinat, Kalbfleisch, Serranoschinken und Kräuterbutter		
<b>APERITIVO «auch VEGI»</b>	16.—	18.—
Wenig Mozzarella, Mascarpone, Cipolotte, Knoblauch, und mit einem Produkt ihrer Wahl		
<b>PESCATORE</b>	21.—	26.—
Thunfisch, Knoblauch und Zwiebelringe		
<b>MEZZO / MEZZO</b>	20.—	23.—
Schinken und Speck		
<b>HAWAII</b>	20.—	23.—
Schinken und Ananas		
<b>FORESTIERA</b>	20.—	23.—
Champignons, Speck, Zwiebelringe Sardellen und Kapern		
<b>ANTIPASTO «auch VEGI»</b>	20.—	23.—
Zucchini, blanchierte Peperoni, Champignons und Sardellen		
<b>CAPRESE «VEGI»</b>	20.—	23.—
Frische Tomaten, Mascarpone und Basilikum		
<b>SVIZZERA</b>	22.—	25.—
Greyerzer, Schinken, Speck und Spiegelei		
<b>RÔTISSERIA</b>	23.—	26.—
Schinken, Salami, Champignons, Steinpilze und Knoblauch		
<b>MÉDITERRANO</b>	24.—	28.—
Riesencrevetten, Kapern, Zwiebeln und Knoblauch		
<b>CALZONE RIPIENO</b>		25.—
Zugedeckte Pizza, gefüllt mit Salami, Champignons, Zwiebeln und einem Ei		

**Auf Pizza-Take-Away gewähren wir einen Preisnachlass von Fr. 4.—**

*Alle Preise in CHF und inkl. MwSt*

# DESSERT

---

**GERÜHRTES EISKAFFEE** 12.—

---

mit Baileys

**WARMES SCHOGGICHÜECHLI** 11.50

---

mit Vanilleeis und Saisonfrüchten

**KOKOSPARFAIT** 12.—

---

mit Mangoperlen und Papaya

**FRÜCHTE-TIRAMISU** 9.50

---

Je nach Saison

**KÄSEDESSERT** 12.—

---

mit Früchtebrot und feigensenf

**GLACEAROMEN** 3.50

---

Vanille – Schokolade mit Chili – Mocca – Zitronensorbet

Mangosorbet – Erdbeer

**RAHMZUSCHLAG** 1.50

---

**DESSERTSHOT** 5.—

Eine kleine Versuchung