Speisekarte Januar 2019

opensentar te	Janua	2013
Vorspeisen Blattsalat Dorfsalat Tagessuppe Hummus Kichererbsenpuree	Klein 5.20 7.00 5.00 7.50	Gross 7.50 9.50 10.00 13.00
Snacks Pommes-Frites Pouletflügeli 1 Stück Pouletflügeli 5 Stück mit Po		8.00 2.00 14.00 17.50
Kindermenue Chicken Nuggets mit Pommes Kleines Schnipo		12.00 12.00
Süsses Nussgipfel, Mandelgipfel kleine Nussgipfel, Gebäck klein Quittencreme mit Rahm Marronimousse mit Waldbeeren		3.50 1.50 4.50 6.50
Dessert Mövenpick-Glace Rösslicoup 4 Sorten + Früchte Coupe Dännmark Coupe Ice Kaffee Coupe Nesselrode Vermicelles Ämmitaler Meränggä	Klein 9.00 7.50 7.50 9.00 8.00	Gross 12.00 10.00 10.00 11.50 10.00
mit Rahm mit Glace		8.50 10.50
Muck's Gelati im Kübeli 130ml div. Aromen erhältlich Deklaration		4.50

Rindfleisch	Schweiz	
Schweinefleisch	Schweiz	Alle Preise in CHI
Poulet	Schweiz	inkl. 7.7 % MwSt





www.roessli-wahlendorf.ch

Leitung: Service: Küche:

Anneliese + Hans-Jürg Ott Naser, Anneliese, Nicole Bartek, Lili, Ivana

Hauptgang

Pouletbruststreifen an Orangensauce mit Reis	19.50
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes-Frites	19.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites	22.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	26.00
Elefantenohr 250gr. mit Pommes paniertes Schweinsschnitzel gross	27.00
Schweinesteak 200gr. hausgem. Kräuter- butter mit Pommes-Frites und Gemüse	25.00
Cordon-Bleu mit Gemüse und Pommes-Frites	27.50
Egliknusperli mit Pommes-Frites und Tartarsause	22.50
Pappardelle an Paprikarahmsauce mit Rindfleischwürfeli	26.50
Rösslisteak 200gr. hausgem. Kräuter- outter mit Pommes-Frites und Gemüse	27.50
Rindsentrecôte 200gr. mit Gemüse und Pommes-Frites	29.50
Hausspezialitäten saisonial	

Pastatasche mit Wachtelfüllung 20 Stk.

Fondue "Chäsi Meikirch" ab 2 Fondue "Chäsi Frieswil" ab 2 Fondue "Rössli" Hausmischung	22.00 23.00 24.00	
	18 cm	30 cm
Pizza "Chutzenturm" Gemüse Zuchetti, Peporoni, Aubergine, Pizza "Wahlendorf" Schinken, Pilze, Zwiebel, Oliven Pizza "Rössli"	13.00	17.00
	15.00	19.00
Rind- oder Rossfleisch, Grillgemüse	18.00	22.00
	12 cm	18cm
Härdöpfelkuche Grosiart mit Chümi 9.00 Härdöpfelkuche mit Speck und Gemüse 11.00 Fleischkuchen Rind- oder Rossfleisch 12.00		14.00 16.00 18.00

18.00

<u>Weinempfehlung</u>	1 dl	5dl	75cl
Luins, Yvorne, Salvagnin, Graf v. Spiegelberg Cuvéé Rouge Schaffhauser Art Pino Griggio Roero Arneis Montepulciano Primitivo Ardore Primitivo Puglia	3.80 3.80 4.20 6.50 4.50 5.50 3.80 5.00 6.00	19.00 19.00 22.00	44.00 26.00 33.00 26.00 34.00 39.00
-			