

Zum Auftakt oder für den kleinen Hunger

	Ganze Portion
	<i>Kleine Portion</i>
Hausgemachte Edelpilz-Terrine mit Kräutersauerrahm und bunten Salaten	CHF 18.00
Beefsteak-Tatar auf Ihren Wunsch mild, medium oder scharf dazu Toast und Butter	CHF 30.50 CHF 22.50
Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen	CHF 9.20
Gemischter Salat mit frischen Gemüse und Blattsalaten	CHF 12.00
Grüner Blattsalat mit gebratenem Speck oder mit Kernser Edelpilzen	CHF 11.50
Frühlingssalat mit Spargel und Pilzen an Balsamico-Dressing	CHF 13.50

Unsere Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Rohschinkenstroh	CHF 10.50
Rindskraftbrühe mit Mark oder Ei	CHF 10.50
Hausgemachte Tagessuppe (je nach Tagesangebot)	CHF 8.50

Weder Fleisch noch Fisch

	Ganze Portion	<i>Kleine Portion</i>
Bärlauchnudeln mit Spargel, Pilzen, Cherrytomaten, an Bärlauchsauce	CHF 27.00	
Feiner Gemüseteller mit gebackenem Chäs-Chissi	CHF 25.00	
Risotto mit Kernser Edelpilzen, Belper Knolle und frischen Gemüsen umlegt	CHF 26.00	

Aus See und Meer

	Ganze Portion	<i>Kleine Portion</i>
Gebratene Forellenfilets vom Chiänibärg an Weissweinsauce, Butterreis, Gemüse vom Markt	CHF 35.50	CHF 31.50
Gebratene Seezunge „mediterrane Art“ Pilawreis und buntes Gemüse	CHF 45.00	
Gebackene Egliskusperli mit bunten Salaten und Zitronen-Kräutermayonnaise	CHF 28.50	

Herkunft der Rohprodukte:

Forelle (CH), Egli (Estland, Polen), Crevetten (Vietnam), Seezunge (Atlantik)

alle Preise sind inklusive MwSt.

Für Infos zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter

Hauptgerichte

	Ganze Portion	
		<i>Kleine Portion</i>
Rindsfiletspitzen Stroganov	CHF 39.50	
Kernser Nüdeli, Gemüse vom Markt	CHF 35.00	
Kalbsinvoltini gefüllt mit Rohschinken, Spargel und Edelpilzen	CHF 47.50	
Kroketten, Gemüse vom Markt	CHF 37.50	
Wienerschnitzel (Kalb)	CHF 42.00	
Pommes frites, Gemüse garnitur	CHF 36.00	
Rosa gebratene Lammfilets auf Rotweinsauce	CHF 38.50	
Neue Bratkartoffeln, Saisongemüse	CHF 34.00	
Gebratenes Rindsfilet mit Spargel	CHF 49.50	
Bärlauchnüdeli und buntes Gemüse	CHF 44.00	
Ab 2 Personen		
Château Briand (Rindsfilet am Stück gebraten)	CHF 58.00	pro Person
an Sauce Bèarnaise		
marktfrische Gemüse		
Beilage nach Wahl		

Rosenhit seit 1989

Schweinsklarinetli mit Schinken und Käse gefüllt	CHF 37.50
Pommes-Frites, Gemüsebouquet	CHF 32.50
mit Kalbfleisch	+CHF 8.00

Fleischdeklaration:

Kalb (CH), Schwein (CH), Rind (Aus/CH), Lamm (Australien), Geflügel (CH, Frankreich)

Wir erlauben uns zu Randzeiten: Nachmittag und Abend ab 21 Uhr situativ einen Energiezuschlag von CHF 2.50 pro Person für die warmen Gerichte zu berechnen.

alle Preise sind inklusive MwSt.

Für Infos zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter

Etwas Süsses zum Abschluss

Frische Erdbeeren mit Eiercognaceis und Barmettler Eierkirsch	CHF 11.00
Hausgemachtes Caramelköpfl mit Früchten und Rahm	CHF 9.50
Eierkirschparfait mit Früchten garniert	CHF 13.50

Unsere Coupes

Coupe Romanov Frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeereis	CHF 11.50
Coupe Danmark Vanilleeis mit Schokoladensauce, gerösteten Mandeln und Rahm	CHF 11.50
Coupe Baileys Vanille- und Kaffeeglace mit Baileys und Rahm	CHF 12.50
Geschlagener Eiskaffee mit Kirsch	CHF 11.50
Zitronensorbet mit Vodka	CHF 9.50

Kein Dessert

Mini Eiskaffee mit Kirsch CHF 5.50

Mini Coupe Romanov CHF 5.50

Mini Eierkirschparfait CHF 5.50

Glacesorten

Rahmeis

Vanille, Kaffee, Schoggi, Kokos, Stracciatella, Erdbeer, Eiercognac, Caramel

Sorbets

Zitrone, Zwetschgen, Birne, Himbeer

Preis pro Kugel CHF 3.50

Rahmzuschlag CHF 1.50