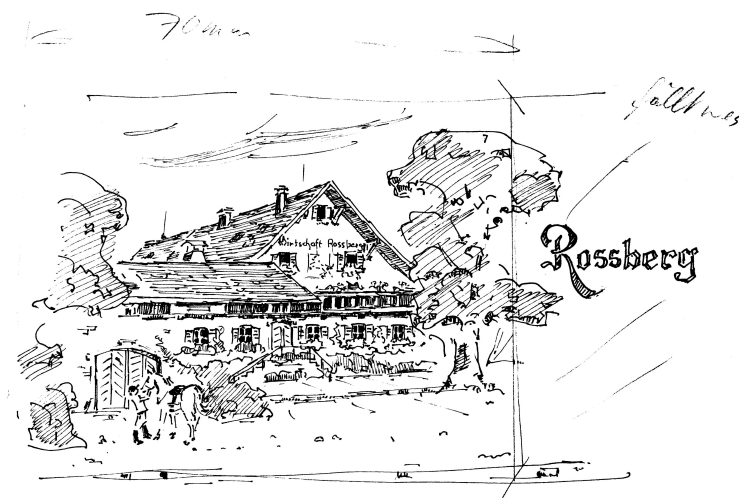


# Herzlich willkommen



## bei Nadja & Marc Bucher und Team!

**Eine kleine Weisheit für die kulinarische  
Aufgabe Ihrer Menüauswahl:**

**Gourmand ist, wer mässig, gute Dinge liebt,  
Gourmet nur, wer allerbestem Wein die Ehre gibt.  
Wer aber klug und weise wie ein Philosoph  
Gleich beides liebt, heisst Gastrosoph!**

# Appetitanreger

<b>Lachs mariniert</b>	<b>21.50</b>
(nach eigenem Hausrezept mariniert)	
<b>Avocadosalat mit frischem Lachs</b>	<b>25.50</b>
<b>Bündnerteller</b>	<b>17.50</b>
<b>Portion Rohschinken</b>	<b>17.50</b>
<b>Rossbergspaghetti</b>	<b>19.50</b>
(Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce, Rohschinken, grünem Pfeffer, frischen Kräutern und Parmesan verfeinert)	
<b>Scampi's provençale</b>	<b>28.50</b>

## **Je nach Saison:**

<b>Krabbencocktail mit Avocado &amp; Salatb.</b>	<b>27.50</b>
<b>Vitello Tonato</b>	<b>23.50</b>
<b>Melone mit Rohschinken</b>	<b>Saisonpreis</b>
<b>Melone mit Portwein</b>	<b>Saisonpreis</b>

<b>Spargeln mit Sauce:</b>	<b>-Hollandaise</b>
	<b>-Majonnaise</b>
	<b>-Milanaise</b>

<b>Marc's selbstgemachte Ravioli</b>	<b>je nach Sorte,</b>
	<b>Saisonpreis</b>

# Seelenwärmer

<b>Bouillon mit Gemüse</b>	<b>13.50</b>
<b>Bouillon mit Ei</b>	<b>13.50</b>
<b>Bouillon mit Sherry</b>	<b>14.00</b>
<b>Bouillon mit Mark</b>	<b>15.00</b>

## **Unsere luftigen Schaumsuppen:**

<b>mit Kartoffeln</b>	
<b>mit Blumenkohl</b>	
<b>mit Karotten</b>	<b>für je</b>
<b>mit Tomaten</b>	<b>13.00</b>

## **Saisonale Höhepunkte:**

<b>Brennesselsuppe</b>	
<b>Spargelsuppe</b>	
<b>Steinpilzsuppe</b>	<b>je nach</b>
<b>Gazpacho</b>	<b>Saisonpreis</b>

**Alle unsere Seelenwärmer sind nach traditionellen  
Rezepten hausgemacht!**

# Knackige Erfrischung

<b>Grüner Salat</b>	<b>10.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>13.50</b>
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>11.50</b>

## **Saisonale Knackpunkte:**

<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b>	<b>15.50</b>
<b>Nüsslisalat mit pochiertem Ei</b>	<b>17.50</b>
<b>Blattsalat mit sautierten Pilzen</b>	<b>Saisonpreis</b>
<b>Caesarsalat</b>	<b>17.50</b>

# Wasserfang

**Für einen Fischwunsch beraten wir Sie gerne je nach Saison und Fang, als Vorspeise oder Hauptgang und nach Ihren Wünschen zubereitet!**

## Rossbergklassiker

<b>Kalbspiccata</b> mit Tomatensauce	<b>43.50</b>
<b>Kalbsrahmschnitzel</b> mit Gemüse und Beilage nach Wunsch	<b>45.50</b>
<b>Geschnetzeltes Kalbsfleisch</b> nach Rossberg-Art, Beilage nach Wahl	<b>45.50</b>
<b>Kalbssteak an Morchelrahmsauce</b> mit Gemüse und Beilage nach Wahl serviert	<b>52.50</b>

# **Kreationen ab 10 Personen:**

**Ossobucco mit Beilage nach Wahl 44.50**

**Lammcarré mit Gemüse  
und Beilage nach Wahl serviert 48.50**

**Kalbsrücken im Ofen glasiert  
mit Gemüse und Beilage serviert 55.50**

**Roastbeef nach englischer Art  
mit Sauce Bernaise, Gemüse und Beilage 58.50**

**passend dazu:**

**Nudeln**

**Butterrösti**

**Kartoffelpüree**

**Reis**

**Spätzli**

**Spaghetti**

**Pommes Frites**

**Kartoffelgratin**

**Risotto**

**Salzkartoffeln**

# Süsse Verführung

<b>Hausgemachtes Caramelchöpfli</b>	<b>12.50</b>
<b>Beeren nach Saison mit oder ohne Eis</b>	<b>Saisonpreis</b>
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	<b>17.50</b>
<b>Hausgemachtes Mousse au Chocolat</b>	<b>16.50</b>
<b>Diverse hausgemachte Parfaits</b>	<b>16.50</b>
<b>1 Kugel Sorbet Citron mit Wodka</b>	<b>10.50</b>
<b>1 Kugel Apfelsorbet mit Calvados</b>	<b>10.50</b>
<b>Zuger Kirschcake</b>	<b>10.50</b>
<b>Hausg. Souffléeglacé Grand Marnier</b>	<b>16.50</b>

**Unsere Devise: Ihr Anlass wird zu einem unvergesslichem Ereignis. Auch Ihre speziellen Wünsche hoffen wir erfüllen zu können. Wir versichern Ihnen, unser Bestes zum guten Gelingen beizutragen. Besten Dank**

**Nadja & Marc Bucher und Team!**

**Alle unsere Preise sind pro Person und in Schweizer Franken gedacht!**