

## SALATE

### „Sonneschiin“

Rüebli Salat mit süssen Ananasstückli

### Griechischer Salat

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Oliven und Kuh-Feta

### Sommertomaten „Happy Day“

Rote Tomaten, weisse Mozzarella-Kügelchen mit Balsamico-Sauce befeuchtet

### Blattsalat

Nach Wahl mit Haus- oder italienischer Sauce

### Misch-Masch-Salat

Ein herrliches, knackiges Durcheinander

# HERZLICH WILLKOMMEN in der Röschtifarm Bözenegg

## RÖSCHTI mit Fleisch

### Röschtizza

Mortadella, Mozzarella, Tomaten, Oliven und Kräuter

### Metzger Röschi

Mit Speck, Tomaten, gebratene Servalat und mit Käse überbacken

### Einsiedler Röschi

Servalat- und Speckwürfel, Röschtzwiebel und Spiegelei

### Tessiner Röschi

Salami, Tomaten, Oliven und Kräuter

### Winzer Röschi

Speck, Tomaten und mit Käse überbacken

### Förster Röschi

Schinken, Champignon und Zwiebeln

### Buure Röschi

Speck, Zwiebeln und Spiegelei

### Jäger Röschi

Champignon, Speck und Zwiebeln

### Lozärner Röschi

Mit Fleischchögeli und Champignon gebraten und mit Rahmsauce nappiert

## RÖSCHTI ohne Fleisch

### Gourmet Röschi

Mit Champignonsauce überzogen und einem Tupfer Rahm garniert

### Gärtner Röschi

Mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Kräuter gebraten

### Hirten Röschi

Salzgurken, Tomaten, Champignon und Kräuter

### Senne Röschi

Mit Zwiebeln, Käse und einem Spiegelei garniert

### Natur Röschi

Knusprig gebraten

### Chäs Röschi

Mit Raclette-Käse überbacken

### Äpler Röschi

Mit Hörnli und Emmentaler Käse gebraten

### Freiburger Röschi

Mit Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Muskat, Kümmel und geraffelter Käse

## Kalte GERICHTE

Wurstsalat einfach

Wurstsalat garniert

Wurst-/Käsesalat einfach

Wurst-/Käsesalat garniert

Thonsalat einfach

Thonsalat garniert

Rohess-Speck am Stück

Rohess-Speck geschnitten

Waldfäscht Servalats mit Brot u. Senf

Faustbrote

Schinken, Salami, Fleischkäse oder Käse

Hausteller pro Person

## RÖSCHTI

### WO DIE LIEBE HINFÄLLT

#### Die LEIDENSCHAFTS Röschi

Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln, gemischt mit rassicem Paprika wird auch Sie zum rasen bringen

#### Die GEFÜHLS Röschi

Geraffelte Karotten und scharfer Meerrettich gibt diesem Gericht einen geheimnisvollen Touch

#### Die LIEBENDE Röschi

Süsse Ananasstückli vereint mit Schinkenstreifen, zugedeckt mit zart schmelzendem Raclettekäse und einem Hauch Curry

#### Die EIFERSUCHTS Röschi

Die kräftige Zwiebelsauce wird Sie innerlich aufwühlen und Erleichterung schaffen

#### Die NEUNMONATS Röschi

Unsere herzigen Chipolata Zwillinge liegen friedlich eingebettet in einer Röschi. Zur Beruhigung haben wir ihnen noch ein paar Silberzwiebelchen, Gürklis und Maisköbli dazu gelegt.

### Röschi für die Chliine

#### Schnitzel Röschi

Mit einem feinen Schnitzel an Pilzrahmsauce vom Schweinchen

#### Spiegel Röschi

Knusprig und guet mit Spiegelei

#### Wörschtli Röschi

Chipolatas schön angerichtet auf Deiner duftenden Röschi

#### Pilzli Röschi

Cremitig, sahnig, nüdlig – diese Röschi hat ein Pilzrahmsaucendeckeli

#### Chrummi Hörnli

Gebratene Servalatstückli zwischen den Hörnli

#### Chäsigi Röschi

E Röschi wie die Grossen, aber e betzeli chliiner

## FLEISCH- GERICHTE

### Chrüterpfännli 180 g

Zarte Schweinshiletmedaillon an sämiger Kräutersauce mit Röschi im Pfännli serviert

### Geschnetzeltes vom Kalb 160 g

an einer Champignoncremesauce, dazu servieren wir Ihnen eine Röschi

### Rindshohrückensteak 200 g

Das spezielle saftige Rindssteak an Marsalasauce, mit Röschi geniessen

### Schweinssteak 200 g

Vom Nierstück geschnitten, knusprige Röschi mit Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce

### Bözenegg Röschi

Geschnetzelte Schweinsleber in Zwiebelsauce

### Holzfallersteak 300 g

Ein saftiges Halssteak mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter

### Kalbsleberli mit Röschi 160 g

an Marsala-Zwiebelsauce

### Kalbsbratwurst

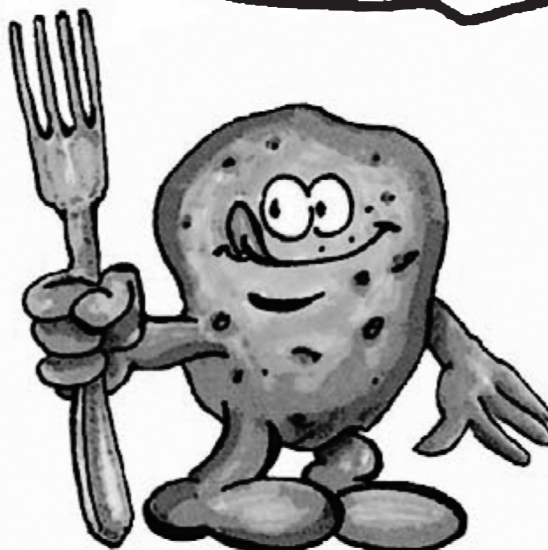
An feiner Zwiebelsauce

### Schweinsbratwurst

Mit Zwiebelsauce

### Knusper-Röschi

nur als Beilage



# En Guete wünscht das Röschi-Team