

Feines aus dem Suppentopf

Tomatensuppe mit Basilikum
und Rahmhaube 8.50

Rindskraftbrühe mit Ei 6.50

Rindskraftbrühe mit Sherry 6.50

Chnoblícremesuppe
mit Croutons 8.50

Knackige Salate

Bunter Blattsalat mit Kernen 7.50

Gemischter Salat 8.50

Nüsslísalat „Mimosa“ mit Ei 10.80

s'Rossmoos Salat
marktfrische, bunte Blattsalate
mit in Sesam panierten Hühnerbruststreifen
und Specktranchen verfeinert mit Kürbiskernöl
und Knoblauchcroutons 20.50

Urchiges & Vegetarisches

Käseschnitte mit Weisswein, Bergkäse
und Spiegelei 15.50

Senne Rösti mit rezentem Wisiberger
Bergkäse, Speck und Spiegelei 18.50

Penne Arrabiata (rassig) 16.50

Tapas

17.00 – 19.00 Uhr

Peperoncini mit Frischkäse gefüllt (6 Stk) 9.00

Geschälte Krevetten
in Knoblauchsauce (10 Stk) 12.50

Spanische Paprikawurst
im Weisswein sautiert (140g) 12.50

Klassiker

Panierte Schweinsschnitzel
mit Pommes frites 20.50

Pouletgeschnetzeltes
an einer Rahmsauce
mit Pilzen und Rösti 23.50

Kalbsleberli mit Rösti 30.50
(nur wenn wir frische Kalbsleber erhalten
haben)

Buurebratwurst an feiner Zwiebelsauce
mit Butterrösti 18.50

Gordon Bleu Variationen

Cordon Bleu s'Rossmoos
vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt
serviert mit Saisongemüse
und Pommes frites 25.00

Cordon Bleu Bergbauer Art
mit Rohessspeck, Zwiebeln und rezentem
Bergkäse serviert mit Saisongemüse
und Pommes frites 26.00

Cordon Bleu Walliser Art
mit Schinken, getrockneten Aprikosen,
Senf und Raclettkäse 26.00

Cordon Bleu Toskana
gefüllt mit Rohschinken
Dörrtomaten und Mozzarella 27.00



Liebe Gäste, verlangen Sie bei unserem
Team die aktuellen Tagesangebote.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.