



Winterkarte
2011

Vorspeisen

- Bunter Blattsalat (French, Italienne oder Balsamicodressing)** CHF 10.50
Seasonal leaf salad (French, Italian or Balsamico dressing)
- Gemischter Salat (French, Italienne oder Balsamicodressing)** CHF 12.50
Mixed salad (French, Italian or Balsamico dressing)
- Duo von geräucherter Entenbrust und Lammrücken mit Tomaten - Datteln Tartar** CHF 19.50
Duo of smoked duckling breast and Saddle of lamb with tomato - dates tartar
- Hausgemachter Graved Lachs mit Dillsenfsauce und Castel Franco Salat** CHF 19.50
Homemade graved salmon with dill mustard sauce and castel franco salad
- Hausgemachtes Lachstartar mit Sauerrahm auf Pumpernickel serviert** CHF 18.50
Homemade salmon tartar marinated with sour cream on Westphalian rye-bread
- Sellerie - Safran Panna Cotta auf Runden Carpaccio** CHF 18.50
Celery - saffron Panna Cotta with beetroot carpaccio

Suppen

- Tagessuppe** CHF 8.00
Soup of the day
- Kresseschaumsuppe mit feinstem Rohschinken aus dem Muotathal und Parmesan chips** CHF 12.50
Watercress soup with finest smoked ham from the Muotathal and parmesan chips
- Selleriecrèmesuppe mit Trüffelöl und Gemüsestroh** CHF 10.50
Celery cream soup with truffle oil and vegetable straw
- Steinpilzconsomme mit Ihren Einlagen** CHF 10.50
Boletus consomme with your inlays

Warme Vorspeisen und Vegetarische Gerichte

		½ Portion	Portion
Pfannkuchen mit Pilzfüllung und Bergkäse überbacken <i>Pancakes filled with mushrooms and alpine cheese gratinated</i>	CHF	17.50	21.50
Gratinierte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stk.) <i>Snails gratinated with herb butter (6 pieces)</i>	CHF		14.00
Hausgemachte Kartoffel-Steinpilzgnocchi mit Kresseschaumsauce und Parmesanflocken <i>Homemade potato boletus gnocchi with watercress cream sauce and parmesan flakes</i>	CHF	18.50	22.50
Röstipfännli mit Tomaten und Käse überbacken <i>Roesti potatoes gratinated with tomatoes and cheese</i>	CHF		19.50

Moules et Frites



Nach Seemannsart
mit hausgemachten
Pommes Frites
es hat, solange es hat!

CHF 31.00 pro Person

Fischgerichte

	½ Portion	Portion
Gebratene Zackenbarschfilets auf Rahm – Sauerkraut mit Rosmarinkartoffeln <i>Fried grouper fillets on cream – pickled cabbage with rosemary potatoes</i>	CHF 26.50	31.50
Papardelle an Dillrahmsauce mit Riesencrevetten und Broccoliröschen <i>Papardelle in dill cream sauce with jumbo shrimps and broccoli florets</i>	CHF 28.50	32.50
Pangasiusknusperli mit Salzkartoffeln und Tartarsauce <i>Pangasius nuggets with boiled potatoes and tartar sauce</i>	CHF 26.50	31.50
Thunfischsteak an Koriander, serviert auf Kartoffelpüree und Fenchel – Safran Gemüse <i>Tuna steak with coriander, served on mashed potatoes and fennel-saffron vegetables</i>	CHF 31.50	35.50

Fleischgerichte

Lammrückenfilets mit Rindsmarkbaumnuss Kruste überbacken dazu Rosmarinkartoffeln und saisonelles Gemüse <i>Lamb saddle fillets gratinated with beef marrow walnut crust served with rosemary potatoes and seasonal vegetables</i>	CHF 29.50	35.50
Schweinsfilet-Medallions mit Gorgonzola überbacken serviert auf Steinpilzrisotto mit Gemüsestreifen <i>Medallions of pork fillet with Gorgonzola gratinated served on boletus risotto with vegetables stripes</i>	CHF 28.50	32.50
Rindsentrecôte (140g oder 200g) mit Kräuterbutter Hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse <i>Beef entrecôte (140g or 200g) with Café de Paris and home made French fries with the seasonal vegetables</i>	CHF 33.50	40.50

Klassiker

	<i>½ Portion</i>	<i>Portion</i>
<p>Spezial Bauernbratwurst (200g) <i>serviert mit Butterrösti oder Pommes Frites</i> <i>Roasted pork sausage farmer's style,</i> <i>served with Rösti or French fries</i></p>	<i>CHF</i>	22.50
<p>Hacktätschli <i>mit Kartoffelstock und Rüeblli</i> <i>Meat balls with mashed potatoes and carrots</i></p>	<i>CHF</i>	25.00
<p>Muotathaler Plättli <i>mit Bündnerfleisch, Rohschinken, rohem Speck und Bergkäse</i> <i>Specialities Muotathal with speciality dried beef, raw ham,</i> <i>raw bacon and alpine cheese</i></p>	<i>CHF</i>	28.00
<p>Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern <i>und knuspriger Roesti</i> <i>Calf's liver in butter fried with crispy roesti</i></p>	<i>CHF</i>	30.00
<p>Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art <i>mit goldgelber Butterrösti</i> <i>Sliced veal Zurich style with field mushrooms cream sauce</i> <i>and served with Rösti</i></p>	<i>CHF</i>	31.00
<p>Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art <i>mit goldgelber Butterrösti</i> <i>Sliced veal Zurich style with field mushrooms cream sauce</i> <i>and served with Rösti</i></p>	<i>CHF</i>	38.50
<p>Wienerschnitzel vom Kalb <i>mit hausgemachten Pommes Frites oder Butternudeln</i> <i>Veal escalope Viennese style</i> <i>with home made French fries or noodles</i></p>	<i>CHF</i>	33.00
<p>Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit hausgemachten Pommes Frites oder Butternudeln</i> <i>Veal escalope Viennese style</i> <i>with home made French fries or noodles</i></p>	<i>CHF</i>	39.00
<p>Rindstartar (mild, mittel oder scharf) <i>Beef tartar (mild, medium or hot)</i></p>	<i>CHF</i>	22.50
	<i>CHF</i>	30.00



Cordon Bleu Special zur Winterzeit

Wählen Sie aus Ihren Favorit unter den Cordon Bleus:

Kalbs Cordon bleu mit Saisongemüse:

Veal escalope stuffed with:

Käse-Schinkenfüllung oder

Cheese and ham or

Spinat-Schinkenfüllung oder

Spinach and ham

Tomaten – Mozzarella-Pestofüllung

or Tomato-Mozzarella- Pesto

klein ca. 300 gr. CHF 28.00

mittel ca. 400 gr. CHF 34.50

gross ca. 600 gr. CHF 38.50

Aus den folgenden Beilagen à CHF 5.50 können Sie auswählen:

You have the choice of the following side dish's à CHF 5.50:

Hausgemachte Pommes, Kartoffelstock, Nudeln, Kartoffelkroketten oder Risotto

Home made French fries, mashed potatoes, noodles, potato croquettes or risotto

Entrecôte double



in zwei Gängen serviert mit reichhaltiger Gemüse garnitur.

Wahlweise mit Kartoffelgratin, Nudeln, Reis oder

Hausgemachten Pommes Frites.

ab 2 Personen / CHF 61.00 pro Person

Unser Fleisch / Fisch stammt aus:

Kalb

Schweiz

Riesencrevetten

Vietnam

Schwein

Schweiz

Zackenbarsch

Mittelmeerregion

Rind

Südamerika, Australien

Weinbergschnecken

Frankreich

Lamm

England

Winterliche Köstlichkeiten



kleine Portion Portion

Vermicelles mit Meringue und Rahm

Vermicelles with meringue and whipping cream

CHF

7.00

9.00

Coupe Nesselrode

(Vermicelles mit Vanilleglacé, Meringue und Rahm)

Coupe Nesselrode (Vermicelles with vanilla ice-cream, meringue and whipping cream)

CHF

8.00

10.00

Orangen Tiramisu

CHF

10.00

Apfelküchlein mit Vanilleglacé

Apple fritters with vanilla ice-cream



CHF

10.00

Williams Sabayone

Williams Sabayone

CHF

11.00

Zimt Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen und Mandelkrokant

*Cinnamon Panna Cotta with red- wine plums
and almond praline*

CHF

10.00

Zwei farbiges Toblerone-Mousse mit Früchten garniert

Two collared Toblerone mousse with fruits garnished

CHF

9.00

Winterliche Dessert Variation

Winter dessert variation

CHF

13.00



Besuchen Sie uns auch auf www.rothaus.ch - Täglich aktuelle Informationen und
Wochenmenu

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und danken Ihnen für Ihren Besuch!



Degustationsmenu

Geräucherte Entenbrust mit Tomaten - Datteln Tartar
Smoked duckling breast with tomato - dates tartar

Selleriecrèmesuppe mit Trüffelöl und Gemüsestroh
Celery cream soup with truffle oil and vegetable straw

Hausgemachte Kartoffel Steinpilzgnocchi
mit Kresseschaumsauce und Parmesanflocken
Homemade potato boletus gnocchi
with watercress cream sauce and parmesan flakes

Lammrückenfilets mit Rindsmarkbaumnuss Kruste überbacken
dazu Rosmarinkartoffeln und saisonelles Gemüse
Lamb saddle fillets gratinated with Beef marrow walnut crust
served with rosemary potatoes and seasonal vegetables

Zwei farbiges Toblerone - Mousse mit Früchten garniert
Two collared Toblerone mousse with fruits garnished

Menu komplett 71.00
4 Gang Menu 61.00
3 Gang Menu 51.50