



Winterkarte
2010

Degustationsmenu

*Hausgebeiztes Lachstartar mit Sauerrahm
auf Pumpernickel serviert*

Salmon tartar marinated with sour cream on Westphalian rye-bread

★ ★ ★

Klare Ochsenschwanzsuppe

Clear Oxtail soup

★ ★ ★

*Hausgemachte Ravioli
mit Pilzfüllung an einer Cognacrahmsauce*

Homemade Ravioli stuffed with mushrooms

on cognac cream sauce

★ ★ ★

*Lammrückenfilets mit einer Kräuterkruste
an Portweinjus
mit Bratkartoffeln
und Marktgemüse serviert*

Filets of lamb saddle on port wine sauce

with roasted potatoes and vegetables

★ ★ ★

*Zwei Farbige Toblerone-Mousse
mit Früchten garniert*

Two collared Toblerone mousse with fruits garnished

Menu komplett 68.00

4 Gang Menu 58.00

3 Gang Menu 49.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat (French, Italienne oder Balsamicodressing) <i>Seasonal leaf salad (French, Italian or Balsamico dressing)</i>	CHF 9.50
Gemischter Salat (French, Italienne oder Balsamicodressing) <i>Mixed salad (French, Italian or Balsamico dressing)</i>	CHF 10.50
Nüsslisalat mit Entenbruststreifen mit gerösteten Kernen an Orangendressing <i>Corn salad with stripes of duckling breast and seeds roasted on orange dressing</i>	CHF 12.50
Wintersalat mit gebratenen Felchenfiletstreifen und Grapefruitfilets <i>Winter salad with fried filets of whitefish stripes and grapefruit filets</i>	CHF 16.50
Rinds Carpaccio mit Pestofüllung, Trüffelöl und Parmesan cracker <i>Beef Carpaccio stuffed with pesto, truffle oil, parmesan cracker</i>	CHF 16.50
Hausgemachtes Lachstartar mit Sauerrahm auf Pumpernickel serviert <i>Homemade Salmon tartar marinated with sour cream on Westphalian rye-bread</i>	CHF 15.50
Hausgemachter Graved Lachs mit Dill Senfsauce und Salatbouquet <i>Homemade graved salmon with dill-mustard sauce and salad bouquet</i>	CHF 15.50

Suppen

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	CHF 7.50
Klare Ochsenschwanzsuppe <i>Clear Oxtail soup</i>	CHF 9.50
Zwei Farbige Tomatensuppe mit Kräuterschaumgefrorenem <i>Two coloured tomato soup with herb sponge ice cream</i>	CHF 8.50
Randencrèmesuppe mit Sauerrahm und geraspelttem Meerrettich <i>Beetroot cream soup with sour cream and rasped horse radish</i>	CHF 8.50



Warme Vorspeisen

- Dreierlei gefüllte Kartoffeln (Spinat, Käse und Tomaten)* CHF 16.50
Tree variations of filled potatoes (spinach, cheese and tomatoes)
- Steinpilzrisotto im Parmesankörbchen mit Tomatenöl beträufelt* CHF 16.50
Boletus risotto in parmesan basket with tomato oil
- Pfannkuchen mit Pilzfüllung und Bergkäse überbacken* CHF 12.50
Pancakes filled with mushrooms and alpine cheese gratinated
- Gratinierte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stk.)* CHF 13.50
Snails gratinated with herb butter (6 pieces)

Vegetarische Gerichte

- Weisswein - Risotto mit Gorgonzola und Gemüsestreifen* CHF 19.50
White wine risotto with gorgonzola and vegetables strips
- Röstipfännli mit Tomaten und Käse überbacken* CHF 18.50
Roesti potatoes with tomatoes and cheese gratinated
- Hausgemachte Pilzravioli mit Mascarpone und Salbeibutter* CHF 24.50
Homemade mushrooms ravioli with mascarpone and sage butter

Moules et Frites



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

CHF 29.50

Fischgerichte

kleine Portion /Portion

- Fischknusperli mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar** CHF 20.50
Fish nuggets with boiled potatoes and tartar sauce
- Gebratenes Felchenfilet auf Rahm – Sauerkraut und Bratkartoffeln** CHF 26.50
Fried whitefish fillets on cream – sauerkraut and roasted potatoes
- Lachsfilet auf grobkörniger Senfsauce mit Salzkartoffeln und Marktgemüse** CHF 28.50
Salmon Filet on coarse seeds mustard sauce with boiled potatoes and seasonal vegetables
- Riesencrevetten an Zitronengrasspiess auf Kokos-Currysauce mit Basmatireis** CHF 34.50
Jumbo shrimps on lemon grass spit on a coconut curry sauce with Basmati rice

Fleischgerichte

- Kalbshaxe an Rotweinjus mit Weisswein Risotto oder Polenta und Saisongemüse** CHF 34.00 / 42.00
Knuckle of veal on red wine jus with white wine risotto or polenta and seasonal vegetables
- Kalbs-Saltimbocca auf Safran-Risotto mit Marsalajus und Saisongemüse** CHF 30.50 / 38.50
Veal saltimbocca with white saffron risotto with marsala jus and seasonal vegetables
- Lammrückenfilets mit einer Kräuterkruste an Portweinjus mit pilztournierten Bratkartoffeln und Marktgemüse serviert** CHF 28.50 / 36.50
Lamb saddle fillets with a herb crust on port wine juice with roasted potatoes and seasonal vegetables
- Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel mit Gorgonzola überbacken an Steinpilzen mit Weisswein-Risotto serviert** CHF 26.50 / 32.50
Medallions of pork fillet with Bacon and Gorgonzola gratinated on boletus with white wine risotto
- Rindsentrecôte (140g oder 200g) mit Kräuterbutter mit Kartoffelgratin und Saisongemüse** CHF 29.50 / 36.50
Beef Entrecôte (140g or 200g) with Café de Paris and potato gratin with the seasonal vegetables

Klassiker

kleine Portion/Portion

- Spezial Bauernbratwurst (200g)**
serviert mit Butterrösti oder hausgemachte Pommes Frites CHF 21.50
Roasted pork sausage farmer's style, served with Rösti or French fries
- Hacktätschli**
mit Kartoffelstock und Rüeblli CHF 21.50
Meat Balls with mashed potatoes and carrots
- Luzerner Fritschipastetli**
serviert mit Blattspinat CHF 26.50
Puff-pastry patty with small pork and veal stew, field mushrooms, raisins and apple dice in cream sauce, leaf spinach
- Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art**
serviert mit Butterrösti CHF 28.50 / 35.50
Sliced veal Zurich style with field mushrooms cream sauce, served with Rösti
- Kalbs Cordon bleu**
serviert mit hausgemachten Pommes Frites CHF 31.50 / 39.50
Veal escalope stuffed with ham and cheese, served with home made French fries
- Wienerschnitzel serviert mit hausgemachten Pommes frites** CHF 29.50 / 36.00
Veal escalope Viennese style with home made French fries
- Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern und Butterrösti** 28.50
Sliced calf liver with fresh herbs and Rösti
- Rindstatar (mild, mittel oder scharf)** CHF 18.50 / 28.50
Beef tartar (mild, medium or hot)

Unser Hit

Entrecôte double



*in zwei Gängen serviert mit reichhaltiger Gemüse garnitur.
Wahlweise mit Kartoffelgratin, Nudeln, Reis oder
Hausgemachten Pommes Frites.*

ab 2 Personen / CHF 58.00 pro Person

Winterliche Köstlichkeiten

kleine Portion / Portion

Coupe Nesselrode <i>(Vermicelles mit Vanilleglacé, Meringue und Rahm)</i> Coupe Nesselrode (Vermicelles with vanilla ice-cream, meringue and whipping cream)	CHF 7.50	9.50
Orangen Tiramisu	CHF	9.50
Apfelküchlein mit Vanilleglacé <i>Apple fritters with vanilla ice-cream</i>	CHF	9.50
Sabayone mit Vanilleglacé und Trauben <i>Sabayone with vanilla ice-cream and grapes</i>	CHF	10.50
Zimt Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen und Mandelkrokant <i>Cinnamon Panna Cotta with red-wine plums and almond praline</i>	CHF	9.50
Zwei farbiges Toblerone-Mousse mit Früchten garniert <i>Two colored Toblerone mousse with fruits garnished</i>	CHF	8.50



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!*