

Hotel Rössli, Arth Wild Spezialitäten

Suppen

<i>Schmackhafte Fasanen consommé mit Armagnac</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Edelpilzrahmsüppchen mit Rahmhäubchen</i>	<i>Fr. 8.-</i>

Vorspeisen

<i>Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Würziger Wildschweinrohschinken und luftgetrocknetes Junghirschfleisch</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Mundiger Pilzragout auf knusperigem toast</i>	<i>Fr. 14.-</i>

Salate

<i>Nüssli Salat mit lauwarmen Rehfiletstreifen</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Knackige buntgemischter Salat</i>	<i>Fr. 8.60</i>
<i>Blattsalat „Mimosa“</i>	<i>Fr. 7.-</i>

Hausspezialitäten

Rehrücken "Baden Baden"

Fr. 47.50

auf traditionelle Art, am Tisch tranchiert, reichhaltig und geschmacksvoll Dekoriert mit Ananas, Preiselbeerapfel, Pfirsich, Williamsbirne, Kastanien, Trauben, Blaukabis und Rosenkohl, begleitet von feinsten Wildrahmsauce, dazu Eierspätzli

Rehpfeffer „Hausart“

Fr. 29.50

Zubereitet nach einem speziellen alten Hausrezept. Als Beilage servieren wir Ihnen Preiselbeerbirne, Frischpilzen und Eierspätzli

Rehmedaillon „Mirza“

Fr. 37.50

Zarte Medaillon auf feinsten Wildrahmsauce, mit frischen Pilzen, umgeben von Blaukabis, Rosenkohl, Kastanien, Ananas und Pfirsich. Dazu servieren wir Ihnen Feinste Eierspätzli

Hauptmenüs

Junghirsch Entrecote

Fr. 35.50

*Zartes Hirsch-Entrecote umgeben von
Preiselbeerbirne, Ananas, Blaukabis,
Rosenkohl und Wildrahmsauce à Part.
Dazu hausgemachte Eierspätzli*

Fasanenbrüstli „Taste of Asia“

Fr. 32.50

*Mundiges Fasanenbrustfilet, zubereitet
Auf Asiatische art (Süss-scharf) mit
Creolereis und verschiedenen Beilagen*

Wildsaupfeffer „Försterart“

Fr. 28.50

*Saftig und zart, umgeben Preiselbeerbirne,
Blaukabis und glacierten Kastanien.
Dazu hausgemachte Eierspätzli*

Wildfleisch Pastetli

Fr. 21.50

*Reh und Hirschfleisch an feinsten sämiger
Wildsauce, mit Waldpilzen, Kräutern und
Rahm verfeinert.*

Wildbratwurst

Fr. 17.50

*Würzige Bratwurst an feiner Sauce,
Blaukabis, Rosenkohl, Preiselbeerbirne.
Dazu hausgemachte Eierspätzli.*