



RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

## ***SPEISEKARTE / MENU***

### ***Salate / Salads***

#### ***Nüsslisalat mit confierten Tomaten***

*Lamb's lettuce with confit tomatoes*

12.50

#### ***Herbstsalat (Salatbouquet, Trauben, Pilze, Feigen)***

*Autumn salad (salad bouquet, grapes, mushrooms, figs)*

14.50

#### ***Wildschweinrohschinken im Trüffelöl mariniert mit Salatbouquet, Feigen und Tomaten***

*Wild boar ham marinated in truffle oil with salad bouquet, figs and tomatoes*

16.50

### ***Suppen / Soups***

#### ***Wild Consommé mit pochiertem Wachtelei***

*Game consommé with poached quail eggs*

11.50

#### ***Steinpilzcappuccino mit Toast***

*Porcini mushroom cappuccino with toast*

11.50

#### ***Kürbiscremesuppe «Hokkaido» mit Rohschinken***

*Pumpkin cream soup from Hokkaido pumpkin with raw ham*

12.50



RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

**Kalte und warme Vorspeisen / Cold and hot starter**

***Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzragout à la crème***

*Homemade pasta with porcini mushroom ragout à la crème*

*Vorspeise / Starter*

16.50

*Hauptgang / Main course*

23.50

***Risotto mit karamellisiertem «Hokkaido» Kürbis***

*Risotto with caramelized Hokkaido pumpkin*

*Vorspeise / Starter*

16.50

*Hauptgang / Main course*

23.50

***Hausgemachte Wildterrinen im Kernmantel mit Cumberland-Sauce, dazu Pflaumenbrot***

*Homemade game terrine with crust of seeds and Cumberland sauce, served with corn-plums bread*

22.50

***Gebratene Wachtelbrust auf Randen-Risotto***

*Roasted quail breast on beetroot risotto*

*Vorspeise / Starter*

18.50

*Hauptgang / Main course*

26.50

**Fisch / Fish**

***Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Kürbis-Texturen***

*Salmon roasted on skin with pumpkin variations*

34.50

***Black-Tiger-Crevetten auf Randen-Risotto***

*Black tiger shrimps on beetroot risotto*

36.50



RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

### **Hauptspeisen / Main courses**

#### ***Rehpfeffer mit Spätzli und Herbstgarnitur***

*Venison ragout with noodles and autumn garniture*

32.50

#### ***Schweinsfilet mit Steinpilzkruste und Calvados-Sauce, dazu Rösti und Gemüse***

*Pork fillet with crust of porcini mushroom and calvados sauce, served with hashed brown potatoes and vegetables*

33.50

#### ***Wildentenbrust mit tasmanischem Pfeffer-Jus, dazu Kroketten, Blaukabis und Rosenkohl***

*Breast of wild duck with Tasmanian pepper Jus, served with croquettes, red cabbage and sprouts*

33.50

#### ***Hirschgeschnetzeltes mit Spätzli und Herbstgarnitur***

*Sliced deer with cream sauce, served with noodles and autumn garniture*

34.50

#### ***Hirsch-Entrecote mit Wacholder-Jus, dazu Spätzli, Blaukabis-Püree und Herbstgarnitur***

*Deer entrecote with juniper Jus, served with red cabbage purée and autumn garniture*

43.50

#### ***Tranchierter Rehrücken mit Wacholder-Jus, dazu Spätzli und Herbstgarnitur***

*Saddle of venison with juniper Jus, served with noodles and autumn garniture*

46.50

### **Süssspeisen / Desserts**

#### ***Pèche Melba mit Vanilleglace und Beeren-Coulis***

*Pèche Melba with vanilla ice cream and berries coulis*

11.50

#### ***Schokoladen-Mille-Feuille***

*Chocolate Mille Feuille*

12.50

#### ***Hausgemachte Schwarzwälder Kirschnitte***

*Homemade black forest cherry slice*

13.50

#### ***Dessert-Teller Rösslipost***

*Variation of desserts*

16.50

*Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt. / All prices are in Swiss Francs, incl. 7,7 % VAT*

*Auskunft über Allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, gibt unser Fachpersonal. / In case of allergies and other substances or adverse reactions to food additives, please inform our staff.*

*Unsere Fleisch- und Fischprodukte kommen aus folgende Ländern / Our meat and fish products come from the following countries*

*Wildfleisch / game: EU, Gross Britannia / Great Britain, Österreich / Austria, Tschechien / Czech Republic, Neu Zealand / New Zealand, Schweiz / Switzerland ;*

*Schweinefleisch / pork: Schweiz / Switzerland ; Lachs / salmon: Norwegen / Norway ; Crevetten / shrimps: Vietnam / Vietnam*

***Das Wildfleisch kann Schrotkugeln enthalten.***



RESTAURANT RÖSSLIPOST  
UNTERIBERG

## Menu-Empfehlung von unserem Chef

### Menu recommendation of our chef

*Nur am Abend erhältlich / Only available in the evenings*

#### *Amuse Bouche*

\*\*\*

*Marinierter Wildschweinrohschinken mit Salat und verschiedenen Kernen*

*Marinated wild boar ham with salad and various seeds*

\*\*\*

*Kürbiscremesuppe «Hokkaido» mit Kürbiskernschaum*

*Hokkaido pumpkin cream soup with pumpkin seeds foam*

\*\*\*

*Steinpilz-Risotto mit gebratenen Riesencrevetten*

*Porcini mushroom risotto with roasted giant shrimps*

\*\*\*

#### *Sorbet*

\*\*\*

*Rehrücken mit Wacholder-Jus, dazu Rösti-Küchlein, Blaukabis-Püree und Gemüse*

*Saddle of venison with juniper Jus, served with tiny hashed brown potatoes, red cabbage purée and vegetables*

\*\*\*

*Hausgemachte Schwarzwälder Kirschnitte*

*Homemade black forest slice with cherry*

***Menu komplett (The whole menu) CHF 99.00 / 3-Gänge nach Wahl (3-courses) CHF 70.00***

*Menuänderung (Menu modification) CHF 5.00*

***Wir servieren Ihnen dazu 4 passende Weine zum Pauschalpreis von CHF 28.50***

*We serve 4 suitable wines for special price CHF 28.50*

*Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt. / All prices are in Swiss Francs, incl. 7,7 % VAT  
Unser Fleisch ist aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert. / Our meat is from Switzerland, unless otherwise noted.  
Auskunft über Allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, gibt unser Fachpersonal.  
In case of allergies and other substances or adverse reactions to food additives, please inform our staff.*