

"Nid nume für Suppe-Chaschperä":
Währschafft, husgmacht Suppe grad ganz nach der Lune vor Katrin 12.-

"Grüenfuetter":
Grüne Salat mit gröschtetete Brotwürfeli 9.50
Äs Gschirli voll mit bunt gmischtem Salat a französischer Sosse 12.-
Farbige Salattäller mit Vegi-Frühligsrollä und em nä Schäli Sweet-Chilli Sossä 22.-

"Für Vorab, oder Züsche düri":
Iklemmts mit sälbergmacher Züpfe, Schinke, Trochefleisch oder Hobelchäs 12.-
Gnuschtäller mit Hobelchäs, Rohschinke und hiesiger Wildtrochewurst 25.-

"Geng fein":
Chässchnitte mit allem drunder u drüber was Du gärn hesch
Sälbergmacher Lasagne mit Gmüesigem 26.-
Gwürz-Spiessli (4 Schwinsbratwurstbrät-Chrugeli, dräjt i verschiedenem Gwürz),
mit Chrüteranke u Händöpfelschnitz 26.-

"Äs gluschtig^s Schtück Fleisch":
(Chunnt us der Niesen Metzg Wimmis, vo Sarah u Thomas Hirschi Boltigen der Boltigmetzg
der Metzgerei Lengacher Aeschi und der Prodega Heimberg).
Schwinstoak vom Hals, rassig mariniert 30.-
Katrins Rinds-Hackbrate (Boltig Beef) 35.-
Schwizer (emel meischtens) Pferde-Entrecôte 42.-
Entrecôte vom junge schwizer Rind 45.-
...derzue gißs äs Wedeli Gmüesigs. Bachni Händöpfelschnitz mit Surrahm oder Pommes-frites.
-der Gheimtipp si aber üser Chnöpfli! U obädruf tüe mer äs Chnübi sälbergmacher
Bärgchrütlianke.

"Bestseller auf dem Rossbergteller":
Vegi-Chnöpf; so richtig fein, mit em nä tolle Schluck Nidlä u allergattig Gmües 26.-
Hüender-Chnöpf; sälbergmacher Chnöpfli nach altem Rossberg-Rezäpt,
mit Bitzli vom schwizer Pouletbrüschtli und Gmüesigem 30.-