

"Nid nume für Suppe-Chaschperä":
Währschafti, husgmachtig Suppe grad ganz nach der Lune vom Mario 12.-

"Grüenfuetter oder Tatar? BEIDES!":
Grüne Salat mit gröschtete 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 24.-
Rindstatar wies d`Christa gärn het mit Toast und Anke 29.- mit Pommes-frites 36.-

"Für Vorab, oder Züsche duri":
Iklemmts mit sälbergmacher Züpf, Schinke, Trochefleisch oder Hobelchäs 14.-
Gnuschtäller mit Hobelchäs, Rohschinke und hiesiger Wildtrochewurst 25.-

"Geng fein":
Mario`s handgmachtig Gnocchi gfüllt mit Basilikum a Tomatesosse, derzue Alpchäs 30.-
Gwurz-Spiessli (4 Schwinsbratwurstbrät-Chrugeli, dräjt i verschiedenem Gwurz),
mit Chrüteranke u Händöpfelschnitz 28.-

"Äs gluschtig^s Schtück Fleisch":
(Chunnt us der Niesen Metzg Wimmis, vo Sarah u Thomas Hirschi Boltigen
der Metzgerei Lengacher Aeschi und der Prodega Heimberg).
Schwinsteam vom Hals, rassig mariniert 34.-
Sälbergmacher Hackbrat (Boltig Beef oder Wild, je nach Saison), a Rotwyjus 36.-
Schwizer (emel meischtens) Pferde-Entrecôte 45.-
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 28.-
Hüender-Chnöpf; sälbergmacher Chnöpfli nach altem Rossberg-Rezäpt,
mit Bitzli vom schwizer Pouletbrüschtli und Gmüesigem 30.-