

"Nid nume für Suppe-Chaschperä":
 Währschafti, husgmachtig Suppe grad ganz nach der Lune vom Mario 14.-

"Grüenfuetter oder Tatar? BEIDES!":
 Grüene 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 24.-
 Rindstatar wies d`Christa gärn het mit Toast und Anke 32.- mit Pommes-frites 39.-

"Für Vorab, oder Züsche düri":
 Iklemmts mit sälbergmacher Züpfe, Schinke, Trochefleisch oder Hobelchäs 14.-
 Gnoschtäller mit Hobelchäs, Rohschinke und hiesiger Wildtrochewurst 29.-

"Geng fein":
 Mario`s handgmachtig Gnocchi gfüllt mit Basilikum a Tomatesosse, derzue Alpchäs 30.-
 Gwürz-Spiessli (4 Schwinsbratwurstbrät-Chrugeli, dräjt i verschiedenem Gwürz),
 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).
 Schwinssteak vom Hals, rassig mariniert 34.-
 Sälbergmachte 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 sälbergmachte
 Bärgchrütlianke.

"Bestseller auf dem Rossbergteller":
 Vegi-Chnöpf; so richtig fein, mit em nä tolle Schluck Nidlä u allergattig Gmües 28.-
 Hüender-Chnöpf; sälbergmachtig Chnöpfli nach altem Rossberg-Rezäpt,
 mit Bitzli vom schwizer Pouletbrüschli und Gmüesigem 30.-