

SALATE

„Sonneschiin“

Rüebli Salat mit süssen Ananasstückli

Griechischer Salat

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Oliven und Kuh-Feta

Sommertomaten „Happy Day“

Rote Tomaten, weisse Mozzarella-Kügelchen mit Balsamico-Sauce befeuchtet

Blattsalat

Nach Wahl mit Haus- oder italienischer Sauce

Misch-Masch-Salat

Ein herrliches, knackiges Durcheinander

HERZLICH WILLKOMMEN in der Röschtifarm Bözenegg

RÖSCHTI mit Fleisch

Röschtizza

Mortadella, Mozzarella, Tomaten, Oliven und Kräuter

Metzger Röschi

Mit Speck, Tomaten, gebratene Servalat und mit Käse überbacken

Einsiedler Röschi

Servalat- und Speckwürfeli, Röschtzwiebel und Spiegelei

Tessiner Röschi

Salami, Tomaten, Oliven und Kräuter

Winzer Röschi

Speck, Tomaten und mit Käse überbacken

Förster Röschi

Schinken, Champignon und Zwiebeln

Buure Röschi

Speck, Zwiebeln und Spiegelei

Jäger Röschi

Champignon, Speck und Zwiebeln

Lozärner Röschi

Mit Fleischchögeli und Champignon gebraten und mit Rahmsauce nappiert

RÖSCHTI ohne Fleisch

Gourmet Röschi

Mit Champignonsauce überzogen und einem Tupfer Rahm garniert

Gärtner Röschi

Mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Kräuter gebraten

Hirten Röschi

Salzgurken, Tomaten, Champignon und Kräuter

Senne Röschi

Mit Zwiebeln, Käse und einem Spiegelei garniert

Natur Röschi

Knusprig gebraten

Chäs Röschi

Mit Raclette-Käse überbacken

Äpler Röschi

Mit Hörnli und Emmentaler Käse gebraten

Freiburger Röschi

Mit Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Muskat, Kümmel und geraffelter Käse

Kalte GERICHTE

Wurstsalat einfach

Wurstsalat garniert

Wurst-/Käsesalat einfach

Wurst-/Käsesalat garniert

Thonsalat einfach

Thonsalat garniert

Rohess-Speck am Stück

Rohess-Speck geschnitten

Waldfäscht Servalats mit Brot u. Senf

Faustbrote

Schinken, Salami, Fleischkäse oder Käse

Hausteller pro Person

RÖSCHTI

WO DIE LIEBE HINFÄLLT

Die LEIDENSCHAFTS Röschi

Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln, gemischt mit rassicem Paprika wird auch Sie zum rasen bringen

Die GEFÜHLS Röschi

Geraffelte Karotten und scharfer Meerrettich gibt diesem Gericht einen geheimnisvollen Touch

Die LIEBENDE Röschi

Süsse Ananasstückli vereint mit Schinkenstreifen, zugedeckt mit zart schmelzendem Raclettekäse und einem Hauch Curry

Die EIFERSUCHTS Röschi

Die kräftige Zwiebelsauce wird Sie innerlich aufwühlen und Erleichterung schaffen

Die NEUNMONATS Röschi

Unsere herzigen Chipolata Zwillinge liegen friedlich eingebettet in einer Röschi. Zur Beruhigung haben wir ihnen noch ein paar Silberzwiebelchen, Gürklis und Maisköbli dazu gelegt.

Röschi für die Chliine

Schnitzel Röschi

Mit einem feinen Schnitzel an Pilzrahmsauce vom Schweinchen

Spiegel Röschi

Knusprig und guet mit Spiegelei

Wörschtli Röschi

Chipolatas schön angerichtet auf Deiner duftenden Röschi

Pilzli Röschi

Cremitig, sahnig, nüdlig – diese Röschi hat ein Pilzrahmsaucendeckeli

Chrummi Hörnli

Gebratene Servalatstückli zwischen den Hörnli

Chäsigi Röschi

E Röschi wie die Grossen, aber e betzeli chliiner

FLEISCH- GERICHTE

Chrüterpfännli 180 g

Zarte Schweinshiletmedaillon an sämiger Kräutersauce mit Röschi im Pfännli serviert

Geschnetzeltes vom Kalb 160 g

an einer Champignoncremesauce, dazu servieren wir Ihnen eine Röschi

Rindshohrückensteak 200 g

Das spezielle saftige Rindssteak an Marsalasauce, mit Röschi geniessen

Schweinssteak 200 g

Vom Nierstück geschnitten, knusprige Röschi mit Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce

Bözenegg Röschi

Geschnetzelte Schweinsleber in Zwiebelsauce

Holzfallersteak 300 g

Ein saftiges Halssteak mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter

Kalbsleberli mit Röschi 160 g

an Marsala-Zwiebelsauce

Kalbsbratwurst

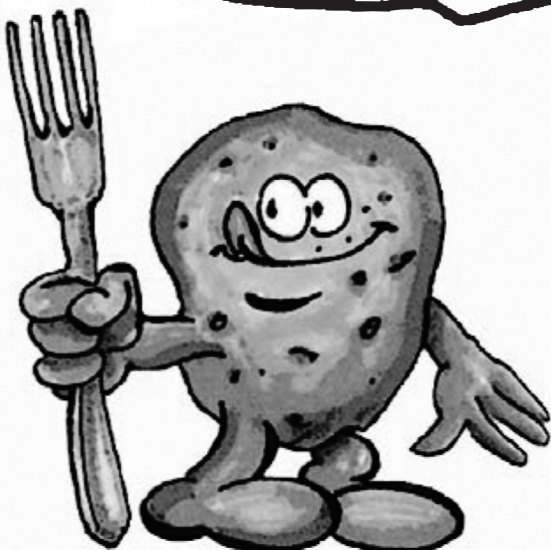
An feiner Zwiebelsauce

Schweinsbratwurst

Mit Zwiebelsauce

Knusper-Röschi

nur als Beilage



En Guete wünscht das Röschi-Team