

“Röschti-Spezialitäten”

in der Bratpfanne serviert

<i>“Schinke - Röschti” (mit Schinkenstreifen)</i>	<i>21.30</i>
<i>“Vegetarier - Röschti” (mit Gemüsestreifen und Spiegelei)</i>	<i>22.80</i>
<i>“Dolce-Vita - Röschti” (Ananas und Schinkenstreifen, mit Mozzarella überbacken)</i>	<i>23.30</i>
<i>“Tomaten - Röschti” (Tomaten und Schinkenstreifen, mit Mozzarella überbacken)</i>	<i>23.30</i>
<i>“Hardermannndli - Röschti” (mit Pilzragout)</i>	<i>24.50</i>
<i>“Buure - Röschti” (mit Chippolata, knusprig gebratenen Speckscheiben und Spiegelei)</i>	<i>26.50</i>
<i>“Latärne - Röschti” (belegt mit Pouletbrustfilet, Tomaten und Kräuterbutter)</i>	<i>27.30</i>

*“Röschti-specialities” (röschti = hash brown potatoes),
swiss traditional food, served in a small frying pan*

*“Schinke - Röschti” 21.30
(with slices of ham)*

*“Vegetarier - Röschti” 22.80
(with sliced vegetables and a fried egg on the top)*

*“Dolce-Vita - Röschti” 23.30
(with pineapples and ham, baked with cheese)*

*“Röschtizza” 23.30
(with tomatoes, ham and baked with cheese)*

*“Hardermannli - Röschti” 24.50
(with mushrooms on a cream sauce)*

*“Buure - Röschti” 26.50
(with small veal sausages, bacon and a fried egg on the top)*

*“Latärne - Röschti” 27.30
(with chickenbreast, tomatoes and herbbutter)*

Spécialités « Röstis » Servies dans une poêle

<i>« Röstis au jambon » (avec tranches de jambon)</i>	<i>21.30</i>
<i>« Röstis végétarienne » (avec tranches de légumes et œuf au plat)</i>	<i>22.80</i>
<i>« Röstis dolce vita » (avec ananas et tranches de jambon, gratinée avec mozzarella)</i>	<i>23.30</i>
<i>« Röstis aux tomates » (avec tomates et tranches de jambon, gratinée avec mozzarella)</i>	<i>23.30</i>
<i>« Röstis forestière » (avec ragôût de champignons)</i>	<i>24.50</i>
<i>« Röstis campagnarde » (avec chipolatas, tranches de lard croustillantes et œuf au plat)</i>	<i>26.50</i>
<i>« Röstis Laterne » (avec filet de poitrine de poulet, tomates et beurre aux fines herbes)</i>	<i>27.30</i>