

flavour

BEREITS IM 16. JAHRHUNDERT WURDEN IN DER WIRTSCHAFT ZUM RÖSSLI, DEM ÄLTESTEN GASTHOF IN WEGGIS, DIE ERSTEN GÄSTE EMPFANGEN.

IM JAHRE 1706 VERLIEH DER HOHE RAT VON LUZERN DEM ANGESEHENEN HAUSE DAS WOHLERWORBENE TAVERNENRECHT.

1975 WURDE DAS HOTEL RÖSSLI VON DER FAMILIE NÖLLY ÜBERNOMMEN. MIT DEM NEUEN BESITZER VERÄNDERTE SICH DAS BILD VOM „RÖSSLI“. IN MEHREREN ETAPPEN WURDE DAS HOTEL VERGRÖSSERT UND DEN HEUTIGEN BEDÜRFNISSEN ANGEPASST.

DAS RESTAURANT *flavour* UND DAS *La Mira Beauty & SPA* GELTEN ALS HÖHEPUNKTE DES WELLNESS HOTEL RÖSSLI.

UNSER KÜCHENCHEF MARCEL ZIMNY MIT SEINEM KOMPETENTEN TEAM VERZAUBERT SIE MIT DÜFTEN DER MEDITERRANEN UND ASIATISCHEN WELT.

AUS REGIONALEN UND AUSSCHLIESSLICH MARKTFRISCHEN PRODUKTEN WIRD JEWEILS EIN GERICHT KREIERT, DAS SIE IN ALLEN ASPEKTEN BEGEISTERN WIRD.

KALTE VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT IN DER KNUSPERSCHÜSSEL
MIT GETROCKNETEN FRÜCHTEN UND NÜSSEN

acht franken

KÖSTLICHE SALATSCHÜSSEL MIT SAISONALEN ROHKOSTSALATEN
UND BLATTSALATEN MIT FRANZÖSISCHER, ITALIENISCHER ODER
ORANGEN-VINAIGRETTE ...

... NATUR

vierzehn franken

... MIT BÜFFEL-MOZZARELLA

sechszehn franken

... MIT GEBRATENEN POULETSTREIFEN

achtzehn franken

... IN KNOBLAUCH GEBRATENE RIESENCREVETTEN

vierundzwanzig franken

TRIOLOGIE VOM NORWEGISCHEM WILDLACHS MIT WASABISCHAUM
(GRAVED LACHS, GEBRATENER LACHS IM SESAMMANTEL,
LACHSTATAR)

sechszwanzig franken

SALAT NIÇOISE MIT RIESENCREVETTEN UND THUNFISCH
ANGEMACHT MIT ORANGENFILETS, KAPERN, OLIVEN, ZWIEBELN,
GRÜNEN BOHNEN, GETROCKNETE TOMATEN, BASILIKUM UND
BROTWÜRFEL

neunzehn franken

BEEF TATAR, MILD ODER PIKANT GEWÜRZT
MIT GERÖSTETEN BRIOCHE UND EINGELEGTEM GEMÜSE

vierundzwanzig franken

zweiunddreissig franken (als Hauptgang)

BUNTER ANTIPASTA-TELLER MIT ERLESENEN KÖSTLICHKEITEN UND
HAUSGEMACHTER FOCACCIA

achtzehn franken

SUPPEN

ZITRONENGRASS-INGWERSÜPPCHEN MIT KAROTTEN-ESPUMA
neun franken

KÖSTLICHE PERLUHNESENZ MIT BUNTEN GEMÜSEPERLEN
zehn franken

FEINE TAGESSUPPE
FRAGEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER/-INNEN
sieben franken

PASTA & VEGETARISCH

MILLE FEUILLE VOM EINGELEGTEM GRILLGEMÜSE MIT
AUBERGINENKAVIAR, TOMATENCOULLI
UND KLEINEN KARTOFFELN (VEGI)

sechzehn franken (als Vorspeise)

vierundzwanzig franken (als Hauptgang)

OFFENER RAVIOLI MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND GETROCKNETEN
TOMATEN, PECORINO UND BASILIKUMSCHAUM (VEGI)

neunzehn franken (als Vorspeise)

sechszwanzig franken (als Hauptgang)

SPAGHETTI DIAVOLO
MIT OLIVENÖL, PEPPERONCINI, KNOBLAUCH, GETROCKNETEN
TOMATEN, BASILIKUM UND BÜFFEL- MOZZARELLA

dreiundzwanzig franken

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE
MIT FISCHFILETSTÜCKCHEN, CREVETTEN, FEVES UND FRISCHEN
KRÄUTERN AUS DEM SAFRANSUD

vierunddreissig franken

INDISCHES GEMÜSECURRY UND GEBACKENE KARTOFFELKUGELN
MIT HAUSGEMACHTEM FRISCHKÄSE (VEGI)

sechszwanzig franken

TRADITIONELLE KÖSTLICHKEITEN

GEBRATENE FELCHENFILETS MIT BLATTSPINAT UND
BUTTERKARTOFFELN

vierunddreissig franken

ZARTES KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART AN
COGNACRAHMSAUCE MIT KNUSPRIGER RÖSTI

vierzig franken

STROGANOFF VOM RIND MIT BUNTEM GEMÜSEALLERLEI UND
GESCHWENKTEN NÜDELI

dreiundvierzig franken

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN, MAJORAN-KARTOFFELSTOCK UND
GARTENERBSEN

vierundzwanzig franken

ÄLPLER MAKRONEN, RÖSTZWIEBELN, KARTOFFELWÜRFEL,
KÄSESAUCE UND APFELMUS

achtzehn franken

SPAGHETTI BOLOGNESE MIT KRÄUTERN UND GERIEBENEM PARMESAN

achtzehn franken

LEICHTE SCHMACKHAFTE GERICHTE AUS DEM WASSER

SAFTIGES THUNFISCHSTEAK VON UNSEREM GRILL
AN PETERSILIENSCHAUM,
DAZU EIN ARTISCHOCKEN-, FEVES- TOMATENRAGOUT
UND SELLERIEPÜREE

dreiundvierzig franken

ZANDER IM KARTOFFELMANTEL AUF MEDITERRANEM GEMÜSE
UND FRISCHEN KRÄUTERN

neununddreissig franken

ZART GEBRATENE FELCHEN AN ZITRONEN-KAPERNBUTTER
MIT WALDPILZBLATTSPINAT UND BASMATIREISTERRINE

siebenunddreissig franken

... aus dem wasser

LEICHTE SCHMACKHAFTE GERICHTE VOM LANDE

SAFTIGES RINDSFILET IN KRÄUTERN GEBRATEN AN KRÄFTIGEM
PORTOJUS
MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELFLAN, TOURNIERTEM GEMÜSE UND
SAUTIERTEM WIRZ...

...LADY LIKE 140G
sechsendvierzig franken

...HERRENSTEAK 200G
vierundfünfzig franken

KALBSLASAGNETTE AN ROSMARINJUS AN GEGRILLTEM GEMÜSE
CHERRYTOMATEN UND KLEINEN KARTOFFELN
neununddreissig franken

SAUTIERTE MAISPOULARDENBRUST AUF BASILIKUM-TAGLIATELLE
UND BUNTEM SAISON-GEMÜSE
vierunddreissig franken

ROSA GEBRATENES LAMM-ENTRECOTE MIT PERNODSAUCE
AUF BLATTSPINAT UND ZWEIFARBIGER POLENTASCHNITTE
zweiundvierzig franken

DEGUSTATIONSMENÜ

CARPACCIO VOM THUNFISCH MIT GEBRATENER RIESENCREVETTE
AN AVOCADOTATAR MIT SESAMPLÄTZLI UND SOJAEIS

o

MACCHIATO VON DER KAROTTE MIT CONFIERTEN TROCKENFRÜCHTEN

o

TRAMEZZINI VON DER ENTENSTOPFLEBER AUF SCHALOTTENCONFIT
BUNTER APFELPEFFERSAUCE MIT GEBACKENEN TATARBÄLLCHEN

o

TRANCHEN VOM KALB UND PATA-NEGRAFILET
GETRÜFFELTEM KARTOFFELFLAN MIT EINEM GEMÜSEDIALOG

o

EINHEIMISCHER HART- UND WEICHKÄSE
MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT UND THYMIANHONIG

o

PRALINEN-HALBGEFRORENES IM HIPPENBLATT MIT KLEINEN
EISTRÜFFELN
UND DREI KLEINEN ÜBERRASCHUNGEN

6 Gang	neunundneunzig franken
5 Gang	achtundachtzig franken
4 Gang	siebenundsiebzig franken
3 Gang	sechsendsechzig franken

WEINEMPFEHLUNG

PINOT NOIR DE SALQUENEN 2005, DOMAINE DE CRÉTAZ-PLAN,
SCHWEIZ,

sechsendvierzig franken

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2004, CLASSICO DOC, LA
CASONA, ITALIEN

achtundsechzig franken

DESSERTS

LAUWARMER SCHOGGIKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND EINEM
HAUCH VON CHILI UND INGWER,
DAZU FRÜCHTECOULLI UND VANILLESORBET
zwölf franken

ORANGEN-MASCARPONE-MOUSSE IM HIPPENBLATT
AUF HERZHAFTEM KUMQUATCHUTNEY UND ZITRONENTHYMIANGLACE
zwölf franken

HAUSGEMACHTE SORBETVARIATION MIT FRISCHEN FRÜCHTEN DER
SAISON
FÜR DIE AROMEN FRAGEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER
zehn franken

CREMA CATALANA MIT KÜRBISKERNÖL
DAZU KIRSCHRAGOUT UND EXOTISCHES FRÜCHTESORBET
zwölf franken

KÄSETELLER
vierzehn franken

GLACÉAUSWAHL VON VERSCHIEDENEN AROMEN
schauen Sie bitte in unserer Glacekarte

PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKLUSIVE MWST. 7,6%

FLEISCHHERKUNFT

RIND: SCHWEIZ KALB: SCHWEIZ LAMM: NEUSEELAND GEFLÜGEL: SCHWEIZ

WILDGEFLÜGEL: FRANKREICH EIER: SCHWEIZ / DEUTSCHLAND IMPORT AUS BODENHALTUNG

WIR BEZIEHEN UNSERE HOCHWERTIGEN PRODUKTE VON FOLGENDEN LIEFERANTEN:

FLEISCH: FELDER, SCHWYZ GEMÜSE: LOTTENBACH, WEGGIS

MILCH / MILCHPRODUKTE: STÖCKLI, WEGGIS / EMMI EMMEN

RESTAURANT FLAVOUR, WELLNESS HOTEL RÖSSLI, WEGGIS, SCHWEIZ