

Deklaration

Das **Fleisch** beziehen wir von der Metzgerei Isenegger in Root oder dem Metzger Gabriel aus Wolfenschiessen.

Der **Fisch** ist direkt vom Benedikt Meyer aus Root

Uns ist Regionalität sehr wichtig darum berücksichtigen wir wenn immer möglich Bauern und Produzenten aus der Region.

Das Personal gibt Ihnen bei allfälligen Fragen zu den Allergien gerne Auskunft

Macharten



Räuchern



Dörren



Kandieren



Fermentieren



Beizen



Einkochen



Einfrieren

**Auf den Tisch kommt nur,
was sich über Generationen
bewiesen hat!**

Edle Teile vom Rothirsch aus dem Hirschpark in Littau kommen zusammen mit unseren hauseigenen konservierten Wildbeilagen auf den Teller.

Einmal im Jahr muss der Hirschpark seinen Tierbestand regulieren, um den Anforderungen der Tierhaltung nachzukommen. Erleben Sie den raffinierten Geschmack von Ursprung und Tradition.

Roseli bü

* Bei uns geht's ans Eingemachte *

Vorspeisen

Tagessuppe	8.50
Kürbiscremesuppe cremige Suppe aus Etamp, Muskat und Butternut-Kürbisse vom Hofladen Scherer in Inwil	12.50
Eierschwämmlicremesuppe mit Sherry abgeschmeckt und gebratenen Eierschwämmli als Einlage	14.50
Rössli hü Salat Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli, frischen Trauben und fein gehobelten Dörrbirnen	16.50
Hirschterrine mit Pistazien, Pinienkernen und getrockneten Aprikosen, serviert an kräftiger Traubensauce aus eigener Lese	19.50
Gemüsetatar mit frischen Kräutern aus unserem Garten und unserem hausgemachtem Focaccia	19.50
Als Hauptspeise	29.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

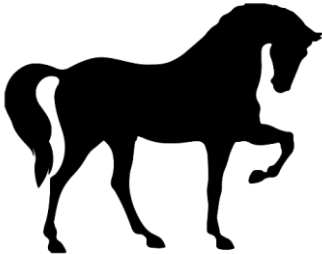
Wilde Hauptgänge

Unsere wilden Hauptgänge servieren wir mit hausgemachten Spätzli, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamelisierten Marroni, und Weisswein-Zimt Apfel gefüllt mit Preiselbeeren aus der Manufaktur Schenk in Root	
Geschnetzeltes vom Hirsch an Eierschwämmli-Rahmsauce	40.50
Traditionell zubereiteter Hirschpfeffer in Rotwein gebeizter Hirschpfeffer, traditionell serviert mit gebratenen Pilzen, Silberzwiebeln und Speck	37.50
Hirschschnitzel rosa gebratenes Schnitzel vom Hirsch an glacierten Rotwein-Schalotten	43.50
Medaillons vom Hirschrücken an kräftigem Marsala-Wild-Jus	59.50
Kürbis-Ravioli aus der Manufaktur « die Rose » an leichter Rahmsauce	32.50
Wilder Vegi Gemüseteller der Saison mit herbstlichem Gemüse, hausgemachten Spätzli, Rotkohl nach Grossmutter's Rezept, karamellisierten Marroni, Weisswein-Zimt Apfel gefüllt mit Preiselbeeren aus der Manufaktur Schenk in Root und Eierschwämmli Rahmsauce	33.00

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Kalbsschnitzel mit
hausgemachten Pommes 14.50

Knusprige Pouletfilets
mit Pommes 14.50



Unsere klassischen Hauptgänge

Cordon Bleu vom Kalb
mit saisonalem Gemüse
und hausgemachten
Pommes Frites 43.50

Kalbsgeschnetzeltes
an Eierschwämmli Rahmsauce
serviert mit unseren
Wildbeilagen 44.00

Gebratenes Saiblingsfilet
von Benedikt Meyer aus Root,
an Aprikosen-Meerrettich Sauce,
saisonalem Gemüse
und Venere Reis 42.00

**Rössli hü Menu
Wiese**

Eierschwämmlicremesuppe

mit Sherry abgeschmeckt
und gebratenen Eierschwämmli
als Einlage

Hirschschnitzel

rosa gebratenes Schnitzel vom Hirsch
an glacierten Rotwein-Schalotten
serviert mit Herbstbeilagen

Hausgemachte Marroni-Glace mit
Rotweinzwetschgen und Zimt-Rahmhäubchen

69.00

**Rössli hü Menu
Garten**

Rössli hü Salat

Nüsslisalat mit gebratenen
Eierschwämmli, frischen Trauben und
fein gehobelten Dörrbirnen

Wilder Vegi

Gemüseteller der Saison mit
herbstlichem Gemüse, hausgemachten
Spätzli, Rotkohl nach Grossmutter's
Rezept, karamellisierten Marroni,
Weisswein-Zimt Apfel gefüllt mit
Preiselbeeren aus der Manufaktur Schenk
in Root und Eierschwämmli Rahmsauce

Hausgemachte Marroni-Glace mit
Rotweinzwetschgen und Zimt-Rahmhäubchen

59.00