



Menüvorschläge Roggenstock Lodge

Curry-Limonengrassuppe mit Mandeln

Maispouardenbrust mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

Heisse Beeren mit Vanilleeis

41

Bunt gemischter Blattsalat mit französischem Dressing

Schweinsgeschneitzertes an Champignonrahmsauce und gebutterten Tagliatelle und Gemüsebeilage

Vanilleparfait mit Kirschragout

39



Menüvorschläge Roggenstock Lodge

Kokos-Curry-Suppe

Gebratenes Nierstück vom Schwein mit Balsamicojus, Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Zitronensorbet mit Früchten garniert

39

Gemischte Blattsalate mit italienischem Dressing

Geschmorter Rinderbraten mit Gemüse
und hausgemachten Spätzle

Hausgemachtes Tiramisu

53



Menüvorschläge Roggenstock Lodge

Waldpilzcrèmesuppe mit Speckchip

Saltimbocca vom Kalb an Rahmsauce mit Risotto und Saisongemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rahm

52

Nüsslialat mit Streifen vom gebratenen Ei und Limonendressing

Geschnetzeltes Zürcher Art mit Pilzen und Bandnudeln

Weisses Schokoladenmousse mit marinierten Waldbeeren

61



Menüvorschläge Roggenstock Lodge

Black Tiger Garnelen auf roten Linsen und Tomatenpesto

Rosa gebratenes Entrecote vom einheimischen Rind
an Sauce Bernaise, Saisongemüse und Rosmarinkartoffel

Verschiedene Käse vom Holzbrett
mit Feigensenf

64

Rindertartar mit marinierten roten Zwiebeln

Gebratenes Kalbssteak unter der Kräuterkruste
mit Saisongemüse und Kartoffelgratin

Crème Brulée mit Beerensalat

79