

# Menu- inspirationen



**Gasthaus Rössli**  
**Martin Bernet**  
**Luzernerstrasse 2**  
**6252 Dagmersellen**  
**Tel. 062/756 26 16**

**Mail: [info@roessli-dagmersellen.ch](mailto:info@roessli-dagmersellen.ch)**

**Hompage; [www.roessli-dagmersellen.ch](http://www.roessli-dagmersellen.ch)**



## Apero

### **Parisette-Brotscheiben**

**mit Tomaten und Basilikum (Bruschetta),  
Schinken, Salami, Käse, Thon, Frischkäse-Quark Schnittlauch  
pro Stück CHF 2.00**

**mit Camembert, Rohschinken, Bündnerfleisch pro Stück CHF 2.50**

**mit Rauchlachs, geräucherte Forellenfilet, Crevetten,  
Rinds-Tatar pro Stück CHF 3.00**

### **Gemüsedips**

**Rüebli, Kohlräbli, Peperoni und Rettich,  
mit hausgemachter Dipsauce pro 100 g CHF 7.50**

**Innerschweizer Bergkäse-Möckli mit Brot, getrocknete Birnen und  
Aprikosen pro 100 g CHF 7.50**

**Schinkengipfeli pro Stück CHF 2.50**

**Käseküchlein pro Stück CHF 2.50**

## Vorspeisen

<b>Rohessspeckteller</b>	<b>12.00</b>
<b>Bündnerteller</b>	<b>15.00</b>
<b>Kalbfleischterrinen mit Salaten</b>	<b>13.00</b>
<b>Hauspastete garniert</b>	<b>13.00</b>
<b>Rinds-Tatar mit Toast und Butter</b>	<b>24.50</b>
<b>Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter</b>	<b>16.00</b>
<b>Forellenfilets geräuchert mit Honig-Senfsauce</b>	<b>15.00</b>

## Salat

<b>Saison Salat</b>	<b>8.00</b>
<b>Salatteller</b>	<b>10.00</b>
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	<b>12.50</b>
<b>Salatbouquet mit kleinen Frühlingsrollen</b>	<b>12.50</b>
<b>Salatbouquet mit Trockenfleisch</b>	<b>13.50</b>
<b>Salatbouquet mit Streifen von geräucherten Forellenfilets</b>	<b>13.50</b>

**Dressing: French, Italienne, Haus, Balsamico**

## Suppen

<b>Bouillon mit Flädli</b>	<b>5.50</b>
<b>Bouillon mit Gemüsewürfeli</b>	<b>5.50</b>
<b>Gemüsecremesuppe</b>	<b>5.50</b>
<b>Tomatencremesuppe mit Rahmhaube</b>	<b>7.50</b>
<b>Geflügelcremesuppe „Carmen“ (Kalbfleischwürfeli und Curry)</b>	<b>10.00</b>
<b>Lachscremesuppe mit Lachswürfeln und Rahmhaube</b>	<b>9.50</b>
<b>Klare Pilzsuppe vom Santenberg (nur im Herbst)</b>	<b>8.00</b>

# Beliebte Tellergerichte

## Teller 1 25.-

Tagessuppe

Pastetli Luzerner Art  
Rüebli und Erbsli  
Mit Reis oder Pommes Frites  
\*\*\*

## Teller 2 27.50

Tagessuppe

Fleischspiessli „Provençale“  
Pommes Frites  
Saisongemüse  
\*\*\*

## Teller 3 30.00

Tagessuppe

Wiener Kalbsrahmgulasch  
Spätzli,  
Saisongemüse  
\*\*\*

## Teller 4 35.-

Tagessuppe

Marinierter Rindsschmorbraten,  
Kartoffelstock,  
Saisongemüse  
\*\*\*

## Teller 5 27.50

Tagessuppe

Schweinsbraten mit Zwetschgen,  
Kartoffelgratin,  
Grüne Bohnen  
\*\*\*

## Teller 6 26.-

Tagessuppe

Schweinskotelette „Jägerart“  
Savoyard-Kartoffeln  
Vichy-Karotten, Bohnenbündel

## Teller 7 26.50

Tagessuppe

Buurehamme mit Kartoffelsalat  
oder Kartoffelgratin  
\*\*\*

## Teller 8 24.50

Tagessuppe

Pouletbruststreifen mit  
Champignonsauce Nudeln,  
Saisongemüse  
\*\*\*

## Teller 9 32.50

Tagessuppe

Schweinscarréschnitzel mit  
Pilzrahmsauce  
Nudeln  
Saisongemüse  
\*\*\*

## Teller 10 29.50

Tagessuppe

Schweinspiccata,  
Pilzrisotto  
\*\*\*

## Teller 11 33.-

Tagessuppe

Ottis Kräuterschnapsgeschnetzeltes  
Mit Apfel und Nüssen  
Nudeln mit Butter,  
Saisongemüse  
\*\*\*

## Teller 12 36.50

Tagessuppe

Schweinsfiletmédailles mit  
Calvadosauce  
Rösticroquetten,  
Saisongemüse

**Teller 13 45.00**

Tagessuppe

Rindsfiletspitzen mit  
Pommerysauce  
Bandnudeln mit Butter,  
Saisongemüse

\*\*\*

**Teller 14 42.50**

Tagessuppe

Ratsherrenteller  
(Schweinsfilet, Rindsfilet,  
Kalbfleisch, Speck, Cipolata)  
Whiskysauce,  
Rösti

\*\*\*

**Teller 15 39.50**

Tagessuppe

Schweins Cordonbleu  
Pommes Frites  
Gemüse

\*\*\*

**Teller 16 32.00**

Tagessuppe

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff  
Hausgemachte Spätzli  
Saisongemüse

\*\*\*

**Teller 17 24.50**

Tagessuppe

Hackbraten aus dem Ofen  
Pilzrahmsauce  
Kartoffelstock  
Saisongemüse

**Teller 18 41.50 / 2 Teller 43.-**

Tagessuppe

Deux Filets  
Rindsfilet mit Kräuterbutter  
Schweinsfilet mit Pilzsauce  
Pommes Frites  
Marktgemüse

\*\*\*

**Teller 19 23.50**

Tagessuppe

Mageres Siedfleisch mit  
Meerrettichsauce  
Bouillonkartoffeln  
Grüne Bohnen

\*\*\*

**Teller 20 33.-**

Tagessuppe

Felchenfilets gebacken, Tartarsauce  
Wildreis  
Gemüse

\*\*\*

**Teller 21 49.50**

Tagessuppe

Rindfilet am Stück gebraten  
Whiskysauce  
Rösticroquetten  
Blattrahmspinat

\*\*\*

**Teller 22 41.50**

Tagessuppe

Lammrückenfilet mit Kräuterjus  
Kartoffelgratin  
Saisongemüse

**Salat statt Suppe +2.50, gemischter Salat +4.50**

**mit Nachservice + 2.-**

## **Menu Familia 30.-**

**Saison Salat mit Kürbiskernen**

\*\*\*

**Zartes Pouletbrüstli mit Pfeffer-Preiselbeersauce**

**Nudeln**

**Gemüse**

\*\*\*

**Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce**

## **Menu Schweiz 32.-**

**Gemüsecremesuppe mit Crôutons**

\*\*\*

**Saftiger Schweinsbraten mit Jus**

**Kartoffelstock**

**Grüne Bohnen**

\*\*\*

**Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm**

## **Menu Luzern 45.-**

**Tomatencremesuppe mit Gin**

\*\*\*

**Grüner Salat, Balsamicodressing**

\*\*\*

**Schweinssteak mit Lauchsauce**

**Pilaw-Reis**

\*\*\*

**Eisbecher „Patissier“**

**Menu Neptun 45.-**

**Saison Salat mit Hausdressing**

\*\*\*

**Zanderfilets gebraten mit Mandeln**

**Petersilienkartoffeln**

**Saisongemüse**

\*\*\*

**3 Sorbet mit Früchten**

**Menu Rössli 52.-**

**Salatbouquet mit Trockenfleisch**

\*\*\*

**Bouillon mit Gemüsewürfeli**

\*\*\*

**Kalbsbraten mit Orangenhollandaise**

**Nudeln mit Butter**

**Saisongemüse**

\*\*\*

**Rahmkirschtorte**

**Menu Classique 62.-**

**Verschiedene Salate**

**mit Rauchlachs**

\*\*\*

**Tomatencrèmesuppe**

\*\*\*

**Rindsfiletmédallions mit Preiselbeer-Pfeffersauce**

**Rösticroquetten**

**Gemüse garnitur**

\*\*\*

**Hausgemachtes Parfait**

**mit Früchten**

**Menu Wiggertal 59.-**  
**Hausterrine mit Apfelsalat**

\*\*\*

**Geflügelcrèmesuppe**

\*\*\*

**Rehschnitzel „Diana“**

**Spätzli**

**Marktgemüse**

\*\*\*

**Birne Suchard**

**Menu Kreativ 78.-**

**Randencarpaccio**

\*\*\*

**Bouillon mit Eierstich**

\*\*\*

**Käsekuchen mit Totentrompeten**

\*\*\*

**Rindsfiletmedaillons „Rossini“**

**Kartoffelpuffer**

**Gmües us em Gärtli**

\*\*\*

**Exotic-Sorbet**

\*\*\*

**Weichkäse mit Früchten**



## **Menu Gourmet 98.-**

**Graved Lachs  
mit Honig-Senfsauce und Toast**

\*\*\*

**Fleischbrühe mit Blätterteigkäsestange**

\*\*\*

**Grüne Spargeln mit Bündnerfleisch  
Sauce Hollandaise**

\*\*\*

**Mangosorbet mit Withe Peach**

\*\*\*

**Kalbs-und Rindsfilet mit Morchelsauce  
Kartoffelcroquetten  
Gemüsebouquet**

\*\*\*

**Vanilleeis  
mit warmen Himbeeren**

## **Menu Surprise:**

**Lassen Sie sich verwöhnen von unserer  
Küchenmannschaft**

**in 4-Gängen 55.-**

**in 5-Gängen 65.-**

**in 6-Gängen 75.-**

## Dessert

<b>Gebrannte Creme nach Grossmutter Art</b>	<b>7.00</b>
<b>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</b>	<b>11.00</b>
<b>Vanilleglace mit heissen Beeren</b>	<b>7.50</b>
<b>Hausgemachte Caramelköppli garniert</b>	<b>8.00</b>
<b>Hausgemachtes Parfait</b>	<b>10.00</b>
<b>Hausgemachte Vacherintorte</b>	<b>12.00</b>
<b>Schokoladenmousse</b>	<b>8.50</b>
<b>Frische Ananas mit zwei Sorbet</b>	<b>9.00</b>
<b>Eiskaffee mit Kirsch</b>	<b>8.00</b>
<b>Eistorte</b>	<b>7.00</b>
<b>Käseteller</b>	<b>13.00</b>
<b>Dessertteller „Rössli“ Verschiedene Leckereien</b>	<b>18.00</b>

Alle Preise inkl. 7,7% MWST

**Liebe Gäste**  
**Für Ihren persönlichen Anlass lassen Sie sich von uns beraten.**  
**So können wir auf alle Ihre Wünsche eingehen!**

**Verlängerung:**

**Die Verlängerung muss im Voraus bekannt gegeben werden.**

**Im Kanton Luzern ist die Polzeistunde um 00.30 Uhr.**

**Ab 00.30 kostet jede weitere Stunde 150.-**



