



## Vorspeisen

<b>Rösslialat</b>	Fr. 14.00
<i>Mit gehobeltem Seeländer Käse und Trockenfleisch an Hausdressing</i>	
<b>Gebratene Pilze auf Salatbouquet</b>	Fr. 15.00
<i>An Nussöl – Sherryessig</i>	
<b>Frisches Felchen vom Bielersee</b>	Fr. 16.50
<i>Mit Weisswein und Kräutern gedämpft. Dazu Butterkartoffeln oder Wildreis</i>	
<b>Geräuchertes Felchen - frisch vom Bielersee Berufsfischer</b>	Fr. 14.50
<i>Mit bunten Salaten garniert</i>	
<b>Weinsuppe mit Neuenburger Chardonnay</b>	Fr. 9.50
<i>Als Einlage Käsetoast und frische Kräuter</i>	
<i>Grüner Salat</i>	Fr. 7.50
<i>Gemischter Salat</i>	Fr. 9.00
<i>Bunter Salat mit Speck und Croûtons</i>	Fr. 12.50
<i>Salatbuffet ab 20 Personen</i>	Fr. 14.00
<i>Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen</i>	Fr. 15.50
<i>Rindscarpacchio mit Ruccola und Sprinz</i>	Fr. 16.00
<i>Melonenfächer mit Rohschinken (Saisonal)</i>	Fr. 14.00
<i>Rauchlachstartar mit Toast und Butter</i>	Fr. 16.50
<i>Cocktail von geräucherten Bielerseefelchen</i>	Fr. 15.00
<i>Tagliatelle mit Crevetten an Tomaten und Basilikum</i>	Fr. 14.50
<i>Spargelgratin (Saisonal)</i>	Fr. 16.00
<i>Eglifilet gebraten mit Mandeln</i>	Fr. 18.00
<i>Blätterteigbeutel mit Fischragout an Limonensauce</i>	Fr. 16.00
<i>Bouillon mit Einlage</i>	Fr. 6.50
<i>Bouillon mit Mark und Cognac</i>	Fr. 9.00
<i>Morchelrahmsuppe mit Blütenzauber</i>	Fr. 9.50
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum</i>	Fr. 8.50
<i>Div. Spezialsuppen je nach Saison</i>	

**Bei der Zusammenstellung von mehr als 3 Gang Menüs reduziert sich der Hauptgangpreis um Fr. 3.00**

z.B. Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert  
8.50 14.00 39.00 9.50 = 71.00 - Fr. 3.00 = 68.00



Nelly und Erich Rätz CH-3292 Busswil b. Lyss Telefon 032 385 20 40 [info@roessli-busswil.ch](mailto:info@roessli-busswil.ch)

