
Speisekarte

SIE KOMMEN
ALS GAST DES HAUSES
UND GEHEN
ALS FREUND DES HAUSES



Restaurant
Bahnhof Rosshäusern

WIR FREUEN UNS...

Sie bei uns bedienen zu dürfen. Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten, um Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Sollte uns einmal ein Missgeschick passieren oder haben Sie neue, konstruktive Kritik, sind wir für Ihre Anregung sehr dankbar.

Danke für Ihren Besuch im «Bahnhöfli Rosshäusern» und wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

UNSERE LOKALITÄTEN

Bei uns sind Sie genau richtig, Wir bieten den idealen Rahmen für Ihren Anlass.

Ob Familienfeier, Geburtstagsfeier, Geschäftsessen oder Konfirmationen. Wir freuen uns, Ihre individuellen Wünsche umsetzen zu dürfen und dies zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Sie finden bei uns Platz im heimeligen Säli bis ca. 45 Personen, in der Gaststube 20 Personen und im Spycher können bis zu 16 Personen ein Menu geniessen.

Während den Sommermonaten gibt es noch die Veranda, die für 40 Personen Platz hat.

UNSERE LIEFERANTEN

DA WIR SEHR VIEL AUF REGIONALE PRODUKTE ACHTEN, UND MIT DENEN AUCH ARBEITEN MÖCHTEN, BEZIEHEN WIR UNSERE PRODUKTE AUS DER REGION.

Fleisch	Metzgerei Schmied, Biberen Metzgerei Aeberhard, Ried b. Kerzers Familie Wanzenried, Berner Oberland, «Bure Schweinsbratwurst aus Eriz» Familie Wanner, Pferdemetzgerei in Neuenegg
Fischknusperli	Schär, Guévaux
Gemüse und Früchte	Biohof Oberes Thalgut, Familie Streit Bieri aus Neuenegg Gutknecht, Ried b. Kerzers Seeländer Spargeln GmbH, Fräschels
Schweizer Käse	Käserei Kerzers
Torten	Bäckerei Rebsamen, Biberen Bäckerei Krähenbühl, Kerzers
Eier	Holzer Frauenkappelen (eigene Hühner)
Wein	Wyhus Belp, Hammel, Badoux Vini Monaco Zollikofen, Vully, Gentizon Wyhus Diego Mathier, Salgesch Wyhus Stämpfli, 3177 Laupen
Bier, Mineral	Feldschlösschen, Rheinfelden
Mineral Konzentrat	Grapos, Worb
Glace und Pommes frites	Eggenschwiler AG, Zuchwil
Kaffee	Blasercafé, Bern

DEKLARATION FLEISCH & FISCH

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Pferd	Kanada
Rind Angus	Irland
Poulet	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Egli	Schweiz / Estland
Lachs	Norwegen

WARMER VORSPEISEN

KLARE KRAFTBRÜHE	8.50
Nature	
KRAFTBRÜHE	12.00
mit Lachswürfel und Portwein	
TOMATENCREMESUPPE	11.00
mit Rahm	

SALATE

BUNTER REICHHALTIGER BLATTSALAT	9.00
Aus dem Seeland. In Schüsseln serviert.	
Zusätzliche Portion in gleicher Schüssel	7.50
An französischer oder italienischer Salatsauce	
Auf Wunsch mit Speck und Champignons	12.50
GEMISCHTER GARTENSALAT	11.00
Aus dem Seeland. In Schüsseln serviert.	
Zusätzliche Portion in gleicher Schüssel	8.50
An französischer oder italienischer Salatsauce	
Auf Wunsch mit Speck und Champignons	14.50
TOMATENSALAT	12.50
mit Basilikum und einem leichten Balsamico Dressing zubereitet	
CAESAR SALAT	14.50 / 22.00
Eisbergsalat, Tomaten, lauwarmer Speck und Parmesan	

DAS HAUS EMPFIEHLT

Geniessen Sie unsere hausgemachte Lachsmousse,
ein «Gedicht aus der Küche»

FRISCHES HAUSGEMACHTES LACHSMOUSSE	24.50
mit Toast und Butter	
oder als Vorspeise	17.50

FISCH

GEMISCHTE FISCHKNUSPERLI 29.50

Gemischter Fisch frittiert aus dem Murtensee
mit Pommes frites und Sauce Tartare

EGLIFILET MEUNIERE 35.50

Eglifilet in Butter gebraten
dazu servieren wir Petersilienkartoffeln und frisches Gemüse aus dem Seeland

POCHIERTE LACHSTRANCHE «KATHARINA» 39.50

In einer herrlichen Pernodsauce
Pochierter Lachs mit Seeland-Gemüse und dazu servieren wir Ihnen Butterreis

FLEISCHGERICHTE

Rindfleisch aus der Schweiz von der
«Dorfmetzgerei Aeberhard us Ried bi Kerzers» und
«Dorfmetzgerei Schmied us Biberen»

ZARTES RINDS-ENTRECOTE 150 gr. 34.50

Serviert mit Beilage nach Ihrer Wahl 220 gr. 44.00

Pommes frites, Croquettes, Reis, Pasta, Seeland-Gemüse, 500 gr. 89.00
Kräuterbutter oder Pfeffersauce

RINDSTROGANOFF «CHEF ART» 49.50

«Wird vom Rindfilet zubereitet»

Rindstroganoff an einer pikanten Paprikasauce mit Rahm, Tomaten, Peperoni,
Gurkenstreifen und Champignons. Butter Reis

Rösti als Beilage 4.50

Zusätzliche Port. Beilage 4.50

Zusätzliche Port. Saucen 1.50

Kleinere Portion ca. 10% günstiger

KALB

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH «ZÜRCHER ART»	44.00
--	-------

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignons, Zwiebeln und Rahm
Dazu servieren wir Ihnen eine frische Rösti

WIENERSCHNITZEL	39.50
-----------------	-------

mit Vollmond Pommes frites und frischem Gemüse vom Seeland

SCHWEIN

SCHWEINS CORDON BLEU DES HAUSES	35.50
---------------------------------	-------

mit Pommes frites und frischem Gemüse vom Seeland

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL	29.50
-----------------------	-------

Butter-Nudeln

HAUSSPEZIALITÄTEN

ENTRECÔTE IM «PFÄNNI»	250 gr.	48.50
-----------------------	---------	-------

Beilagen: Gemüsebouquet aus dem Seeland und die speziellen
Vollmond Pommes frites

PFERDE-ENTRECÔTE IM «PFÄNNI»	250 gr.	48.50
------------------------------	---------	-------

Beilagen: Gemüsebouquet aus dem Seeland und die speziellen
Vollmond Pommes frites

<u>TRIO FLEISCH</u>	43.00
---------------------	-------

«Das muesch probiere»

Diese Hausspezialität servieren wir Ihnen auf einer speziellen Gussform. Kalb-, Rind- und Schweinefleisch. Gemüsebouquet aus dem Seeland. Beilage nach Wahl und 3 verschiedene Saucen

Was zeichnet die VOLLMOND POMMES FRITES aus?

Alle Arbeitsschritte geschehen im Einklang mit der Natur, respektiv den Mondphasen und dürfen ausschliesslich in den Tierkreiszeichen (Stier, Jungfrau oder Steinbock) durchgeführt werden. An diesen sogenannten Wurzeltagen ist die Pflanzzeit der speziellen Vollmond Kartoffeln. Die Ernte der Nachtschattengewächse erfolgt ebenfalls nur an den Wurzeltagen und bei absteigendem Mond. Dieser Zeitraum kann auch als Phase des Einatmens der Erde gesehen werden und die Pflanzarbeiten sind begünstigt. Bei absteigendem Mond fliesst die volle Kraft des Erdtrabanten in den Boden. Viele Konsumenten sind deshalb überzeugt davon, dass diese Produkte eine bessere Qualität aufweisen.

GESCHICHTLICHES ÜBER SPARGELN

TRADITION

Die Anfänge des hiesigen Spargelanbaus reichen bis ins Jahr 1890 zurück.

Zu dieser Zeit entdeckte der bekannte Inser Maler Albert Anker dieses delikate Gemüse in Paris.

Von Ankers Reiseberichten inspiriert, pflanzte der Lehrer und Kirchenmusiker Sarbach dieses neue Gemüse.

Zu dieser Zeit lebte Sarbach mit seiner Frau in Gampelen, wo Sie mit den Spargeln erste Erfahrungen sammelten.

ÜBERLIEFERUNG

Kurze Zeit später zügelte das Ehepaar Sarbach nach Kerzers und pflegte dort gute Bekanntschaften mit dem damaligen Pfarrer und «Dorfkönig» von Kerzers Ulrich Schaffner.

Durch die Einheirat in eine angesehene Bauernfamilie kam Pfarrer Schaffner in den Besitz eines grösseren Stücks Land auf dem Kreuzberg. Auf diesem fruchtbaren, sandigen und geeigneten Boden für die Spargelpflanzung, kultivierte Pfarrer Schaffner mit der Erfahrung seines Kirchenmusikers die ersten Kerzerser Spargeln.

Später wurde die Produktion im grossen Moos ausgedehnt.

FRISCHE PASTA FÜR SIE ZUBEREITET

FETTUCCINI AL BOSCO 30.50

Frische Fettuccini mit Steinpilzen, Champignons und geriebener Trüffel
aus dem Berngebiet

GEFÜLLTE FRISCHE FIORELLE 29.50

mit Ricotta, Münze und Limette an einer leichten Procecco Sauce

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE UND DIE GÄSTE VON MORGEN (KINDER BIS 12 JAHRE)

SCHWEINS-RAHM-SCHNITZEL 15.00

Mit Butter-Nudeln

SCHWEINS-SCHNITZEL PANIERT 15.00

Mit Pommes frites

CHICKEN NUGGETS 15.00

Mit Sauce Tartare, Pommes frites

TEIGWAREN 15.00

Mit Tomatensauce
