

Röschi-Festival

Vom 20. Februar bis 3. März 2019

Röschi ohne Fleisch

Chäs Röschi <i>mit Raclettekäse überbacken</i>	Fr. 15.50
Walliser Röschi <i>mit Tomatenscheiben und Raclettekäse überbacken</i>	Fr. 16.50
Gärtner Röschi <i>mit Gemüse und Spiegelei</i>	Fr. 16.50
Senne Röschi <i>mit Zwiebeln, Raclettekäse und Spiegelei</i>	Fr. 16.50
Italiener Röschi <i>Die Spezielle Röschi mit Birnenschnitze und Gorgonzola</i>	Fr. 19.50

Röschi mit Fleisch

Tessiner Röschi <i>mit Tomaten, Salami, Kräuter und Raclettekäse</i>	Fr. 18.50
Burre Röschi <i>Mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei</i>	Fr. 18.50
Metzger Röschi <i>mit Grillservelat und Raclettekäse überbacken</i>	Fr. 19.50
Lozärner Röschi <i>mit Kalbfleischchögeli und Zwiebeln gebraten und mit Champignonrahmsauce nappiert</i>	Fr. 19.50



Unsere Kartoffeln beziehen wir von der Familie Diener aus Eschenz



Röschi-Festival

Vom 14. bis 25. November 2018

Röschi mit Fleisch

Winzer Röschi <i>mit Schweinsbratwurst und Zwiebelsauce</i>	Fr. 18.50
Rabe Röschi <i>Geschnetzelte Schweinsleberli mit Zwiebeln</i>	Fr. 21.50
Curry Röschi <i>mit Pouletgeschnetzelttes (CH) an feiner Currysauce mit gebratenen Ananas und Schlagrahm</i>	Fr. 26.50
Gourmet Röschi <i>garniert mit Schweinsfilet-Spiess im Speckmantel und feiner Steinpilzrahmsauce</i>	Fr. 30.50
Thurgauer Röschi <i>serviert mit geschnetzelter Kalbsleber der Klassiker</i>	Fr. 33.50

Als Zusatz

1 Spiegelei	Fr. 2.50
--------------------	-----------------

Röschi für di Chline

Sponge-Spob Röschi <i>mit Raclettekäse und Spiegelei</i>	Fr. 11.00
Mister Crabs Röschi <i>mit Kalbfleischchögeli und Champignonrahmsauce</i>	Fr. 12.00



Unsere Kartoffeln beziehen wir von der Familie Diener aus Eschenz

