

---

# 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 Jaun, Neuenegg Familie Wanzenried, Berner Oberland, «Bure Schweinsbratwurst aus Eriz» Familie Wanner, Pferdemetzgerei in Neuenegg
Fischknusperli	Schär, Guévaux
Gemüse und Früchte	Holzer Gemüse, Frauenkappelen Bern Bieri aus Neuenegg Gutknecht, Ried b./Kerzers
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 8.00  
Nature

---

KRAFTBRÜHE 10.50  
mit pochierten Lachswürfel und Portwein

---

TAGESSUPPE 8.00

---

TOMATENCREMESUPPE 10.50  
mit Basilikum und 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 12.00

---

GEMISCHTER GARTENSALAT 10.50  
Aus dem Seeland. In Schüsseln serviert.  
Zusätzliche Portion in gleicher Schüssel 8.00  
An französischer oder italienischer Salatsauce  
Auf Wunsch mit Speck und Champignons 13.00

---

TOMATENSALAT 12.50  
mit Basilikum und einem leichten Balsamico Dressing zubereitet

---

CAESAR SALAT 14.50  
Eisbergsalat, Tomaten, lauwarmer Speck und Parmesan

---

## DAS HAUS EMPFIEHLT

---

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

---

FRISCHES HAUSGEMACHTES LACHS-MOUSSE 22.50  
mit Toast und Butter

---

## FISCH

---

GEMISCHTE FISCHKNUSPERLI 29.50

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

---

EGLIKNUSPERLI 29.50

Im Weisswein, Teig frittiert  
Beilage nach Wahl, Sauce Tartare

---

EGLIFILET MEUNIERE 34.50

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 auf einem Spinatbett und dazu servieren wir Ihnen Butterreis

---

## FLEISCHGERICHTE

---

Rindfleisch aus der Schweiz von der «Dorfmetzgerei Jaun us Neuenegg»  
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, Kräuterbutter 500 gr. 89.00  
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

---

### Angus aus Irland

---

ZARTES RINDS-ENTRECOTE 150 gr. 34.50

Serviert mit Beilage nach Ihrer Wahl 220 gr. 44.00

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

---

## KALB

---

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH «ZÜRCHER ART»	43.00
------------------------------------------	-------

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

---

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL	29.00
-----------------------	-------

mit Butter Nudeln

---

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

mit Pommes frites und frischem Gemüse vom Seeland

---

## 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

---

PFERDEFILET VOM GRILL	200 gr.	45.50
-----------------------	---------	-------

Beilagen: Gemüsebouquet aus dem Seeland und die speziellen Vollmond Pommes frites  
mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce

---

<u>TRIO FLEISCH</u>	41.00
---------------------	-------

«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.

IM JANUAR UND FEBRUAR 2023 SERVIEREN WIR IHNEN:

**FRISCHE SCHWARZWURZELN  
AUS DEM KERZERSMOOS  
UND UNSERE SPEZIELLEN TREBERWÜRSTE**

FRISCHE SCHWARZWURZEL-ORANGE CREMESUPPE mit Rahm	12.50
FRISCHE SCHWARZWURZEL mit Sauce Hollandaise. Dazu servieren wir Burehamme aus der Metzgerei Schmied in Biberen Ohne Burehamme	31.50 26.50
SCHWARZWURZEL-WEISSWEIN-RISOTTO	24.50
SPEZIELLE SCHARFE WASSERBÜFFEL-WÜRSTE AUF SCHWARZWURZEL-WEISSWEIN-RISOTTO	28.50
KALBSSCHNITZEL AN KRÄUTERSAUCE mit frischen Schwarzwurzeln und Trüffel-Duchesse-Kartoffeln	42.50
LACHSTRANCHE AN EINER PERNOD-SAUCE mit frischen Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln	38.50
PASTETLI gefüllt mit Schwarzwurzeln und Mischpilzen Salzkartoffeln und Gemüse aus der Gegend	24.50
SPEZIELLE TREBER-WURST mit Gratin Kartoffeln und frischem Lauchgemüse	32.50

## FRISCHE PASTA FÜR SIE ZUBEREITET

---

PAPPARDELLE AL SALMONE 29.50

Frische Nudeln mit Lachs, Zwiebeln, Tomaten und wenig Wodka

---

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

---

## SPEZIELL SERVIEREN WIR IHNEN AUF RESERVATION

Bitte 24 Stunden vorher bestellen

---

CHATEAU BRIAND «DES HAUSES» pro Pers. 59.50

Rindsfilet-Kopf rosa gebraten, Vollmond Pommes frites  
frische Sauce Bernaise und reichhaltiges Gemüse aus dem Seeland

---

FONDUE CHINOISE A DISCRETION pro Pers. 48.00

Rind - Kalb - Schwein - Pferd un Poulet. Beilage nach Wahl  
Verschiedene Saucen, diverse Früchte (Saisonal)  
und als Vorspeise einen Seeland-Blattsalat

---

ENTRECÔTE DOUBLE pro Pers. 51.50

Zartes gebratenes Entrecôte, gebraten auf Ihren Wunsch  
Vollmond Pommes frites, frische Pfeffersauce und reichhaltiges Gemüse aus dem Seeland

---

«WINZER-FONDUE CHINOISE» A DISCRETION pro Pers. 59.50

mit Rindsfilet, Schweinsfilet und Poulet  
verschiedene Früchte, 3 passende Saucen und Beilagen nach Ihrer Wahl

---

## SPEZIALITÄT AUS DEM SCHANGNAU

---

### WASSERBÜFFEL-FILET 59.50

---

Dazu servieren wir Vollmond Pommes Frites und Gemüse aus der Gegend  
Auf Wunsch Kräutersauce oder Pfeffersauce

---

### WASSERBÜFFEL FLEISCH - DIE SPEZIALITÄT

Der Wasserbüffel gehört zur Familie der Rinder, lebt und ernährt sich aber anders. Das macht das Fleisch sehr schmackhaft und enthält sehr viel Eisen und fast kein Cholesterin. Sie fressen mit Vorliebe Röhrichtpflanzen und Sumpfpflanzen, die sehr mineralstoffreich sind. Ihr Fleisch ist breit fasrig, dunkelviolett und ähnelt stark dem heimischen Wild. Geschmack leicht nussig. Durch die niedrigen Kalorien sowie Cholesterinwerten ist Wasserbüffel Fleisch sehr beliebt.

---

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE UND DIE GÄSTE VON MORGEN

---

SCHWEINS-RAHMSCHNITZEL	14.00
Mit Butter Nudeln	
SCHWEINS-SCHNITZEL PANIERT	14.00
Mit Pommes frites	
CHICKEN NUGGETS	14.00
Mit Sauce Tartare, Pommes frites	
TEIGWAREN	14.00
Mit Tomatensauce	

---