

LOU'S RÖSTI ROYAL

KNUSPRIG ANGEBRATEN UND GOLDGELB SERVIERT, SIND LOU'S RÖSTIS EIN FESTLICHER GENUSS. WÄHLE AUS DREI VARIANTEN DEINEN FAVORIT.

LOU'S GOLDENER WALDRÖSTI

Knusprige Kartoffelrösti mit würzigem
Speck und sahnigen Rahmchampignons.
Der kräftiger Klassiker.

LOU'S CREMIGER ALPENKLASSIKER

Krosse Kartoffelrösti mit rahmiger
Sour Cream und feinen Frühlingszwiebeln.
Frisch, cremig, knusprig.

LOU'S HEISSE GOLDAPFEL RÖSTI

Goldbraune Kartoffelrösti mit süßem
Apfelmus, Schlagsahne und einer Prise Zimt.
Ein Märchen auf Deiner Hand.

SO SIEHT'S AUS!

DAMIT IHR EUCH EIN BISSCHEN BESSER VORSTELLEN KÖNNT, WIE DAS GANZE DANN AUSSEHEN WIRD, HABEN WIR EUCH EIN PAAR BILDER ZUSAMMENGESTELLT

HOLZTELLER & HOLZGABELN

Knusprig angebraten und goldbraun serviert, kommen die Röstis in mit der gewählten Variante – herzhaft mit Speck & Champignons, frisch mit Sour Cream & Lauch oder süß mit Apfel & Zimt – direkt auf den Palmblattteller. Ihr schnappt Euch Servietten und Holzgabeln und genießt Lou's wundervolle Rösti-Kreationen.



TELLER & BESTECK

Wenn Ihr Eure Röstis lieber auf Tellern serviert haben möchtet, geht das natürlich auch. Entweder, wir bringen Mehrweggeschirr mit, oder Ihr habt bereits selbst welches vor Ort. Dieses schnappen wir uns bei Ankunft, nehmen es zu uns in den Foodtruck und richten die Speisen darauf an.

