



Liebe Gäste

Unsere Speisen werden mit viel Herzblut und Engagement zubereitet.

Eine zentrale Rolle spielt hier für uns Frische und Qualität, wo immer möglich werden Regionale oder Schweizer Produkte bevorzugt und auch verwendet.

Die Qualität der verwendeten Produkte für unsere Speisen und Gerichte ist entscheidend, auch unsere sorgsam ausgewählten Lieferanten zeichnet dieser Anspruch aus.



ORIGINE SWISSTELL



GAUMENFREUDE • PLAISIR DU PALAIS



	Vorspeise	Hauptgang
Salate		
Saisonier Blattsalat	8.50	
Gemischter Salat mit Croutons	10.00	
Eisbergsalat nach „Rössli Art“	10.50	
 Vorspeisen		
Orangencarpaccio mit Rauchlachs und Kapernäpfel	16.50	
Rindstartar mit Toastbrot mild oder extrascharf	16.50	24.50
 Suppen		
Rindsbouillon mit Kräuterflädli	7.50	
Kokos Currysuppe *	10.50	
Tagessuppe „so lang es hat“	7.50	
 Vegetarisch		
Linsencurry mit Kartoffeln *	22.--	
Fried Rice mit Ei / *ohne Ei Vegan	22.--	
Gefüllte Ravioli Saisonal	23.--	

Allergene: Bitte Informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien

Vegane Gerichte

* Vegan auf Verlangen



aus der Rössli Küche

Klassiker

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes CH mit Butterrösti	33.50
Kalbsleberli CH im Butter gebraten mit Rösti	31.50
Schweinscordonbleu CH Pommes Frites Saisongemüse	28.50
Schweinsschnitzel Paniert CH Pommes Frites Saisongemüse	24.50
Schweinsrahmschnitzel CH Nüdeli Saisongemüse	24.50
Rössliburger CH mit Pommes Frites	18.50
Kalbscordonbleu CH Pommes Frites Saisongemüse	38.50
Fischknusperli CH Eglifilet Salzkartoffeln und Blattspinat	33.--
*Rindsstroganoff CH Trockenreis	44.--

*so lange Vorrat

Für unsere kleinen Gäste

Pasta mit Bolognese CH oder Pesto Sauce*	13.--
Chicken Nuggets CH mit Pommes Frites	14.--
Fischstäbli mit Pommes Frites	12.--
Port. Pommes Frites	7.--



aus der heissen Rössli Gusseisenpfanne

Schweinssteak aus Seedorf	200g	28.50
Pouletbrüstli CH	180g	28.--
Rindsentrecotes CH	200g	42.--
Rindshohrückensteak CH	200g	38.--
Rindsfilet CH	200g	58.--
Gusspfannen Mix (Poulet, Schwein, Rind) CH	200g	41.--

***so lange vorrat**

Unsere Gusseisengerichte werden mit drei verschiedenen hausgemachten Saucen & Pommes Frites serviert

***auf Wunsch mit Gemüse**

+7.50

Rössli Galgen-Spiess flambiert (ab 2 Pers.)

Rindsentrecotes CH	200g	42.--
Rindsfilet CH	200g	58.--
Hirschentrecotes	200g	42.--

***so lange vorrat**

Unsere Rössli-Galgen werden mit drei verschiedenen hausgemachten Saucen, Pommes Frites & Gemüse serviert



Zeit für Wild

Vorspeise Hauptspeise

Pilzcremesuppe	10.50	
Nüsslisalat mit Speck & Ei	12.50	
Nüsslisalat mit eingemachten Pilzen	14.50	
Orangencarpaccio mit Rauchlachs und Kapernäpfel	16.50	
Pilzravioli mit frischen Pilzen & Kürbis	16.50	23.--
Wild Gemüse/Beilageteller		25.50

von der Hochwildjagd Start ab 07.09.2024

Hauptspeise

Gämschpfeffer*	Klassisch „Jäger Art“		34.50
Hirschpfeffer	Klassisch „Jäger Art“		30.50
Hirschschnitzel	Eierschwämmli Rahmsauce	180g	36.50
Hirschgeschnetzeltes	Cognac-Rahmsauce & Dörrobst	160g	32.50
Hirschentrecotes (tranchiert)	Cognac-Rahmsauce & Mischpilzen	180g	42.--

von der Niederwildjagd Start ab 05.10.2024

Rehpfeffer	Klassisch „Jäger Art“		32.50
Rehschnitzel	„Jäger Art“	160g	36.--
Gnocchi mit Rehgeschnetzelten	„Rössli Art“		24.50
Rehrücken* ab 2 Pers. mind. 30 Min. Wartezeit		pro/Pers.	58.50

* Solange Vorrat

- Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glacierte Marroni, frischen Rosenkohl, Rotweinbirne gefüllt mit Hausgemachter Konfitüre von Kornelkirsche

