



**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.**

Ihr Rössli-Team

Salate

Saisonaler Blattsalat Fr.9.--

Gemischter Salat mit Croutons Fr.11.--

Eisbergsalat nach «Rössli Art» mit Pilz, Speck und Croutons Fr.14.--

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons Fr.14.--



Vorspeisen

Rindstartar mit Toastbrot mild oder extrascharf Fr.18.--

Hauptgang Fr.26.--

Randen-Carpaccio mit Feta Fr.16.--

Wildterrinen vom Hirsch & Hase mit Selleriesalat und Cumberland Sauce Fr.18.--

Suppen

Rindsbouillon mit Kräuterflädli Fr.9.--

Kokos Currysuppe Fr.11.--

Kürbiscremesuppe Fr.11.--

Tagessuppe «äs hed so langs hed» Fr.8.--



Für unsere kleinen Gäste

Pasta mit Bolognese CH oder Pesto Sauce Fr.14.--

Chicken Nuggets CH mit Pommes Fr.16.--

Portion Pommes Fr.9.--

Klassische Hauptgerichte

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes CH mit Rösti und Saisongemüse Fr.35.--

Kalbsleberli CH im Butter gebraten mit Rösti und Saisongemüse Fr.33.--

Schweinscordonbleu CH mit Pommes und Saisongemüse Fr.29.--

Schweinsrahmschnitzel CH mit Nüdeli und Saisongemüse Fr.27.--

Schweinschnitzel Paniert CH mit Pommes und Saisongemüse Fr.27.--

Rössliburger CH «Salatblatt, Tomate, Gurke, Käse, Speck und Röstzwiebeln»
mit Pommes Fr. 19.--

Fischknusperli CH mit Salzkartoffeln und Saisongemüse Fr.34.--



Vom Grill

Pouletbrüstli CH mit Pommes und Saisongemüse Fr.33.--

Rinds Entrecôtes CH mit Pommes und Saisongemüse Fr.42.--

Rindsfilet CH mit Pommes und Saisongemüse Fr.56.--

Schweinssteak CH mit Pommes und Saisongemüse Fr.32.--

Vegetarisch

Linsencurry mit Kartoffeln Fr.24.--

Fried Rice mit Ei Fr.24.-- ohne Ei Vegan Fr.23.--

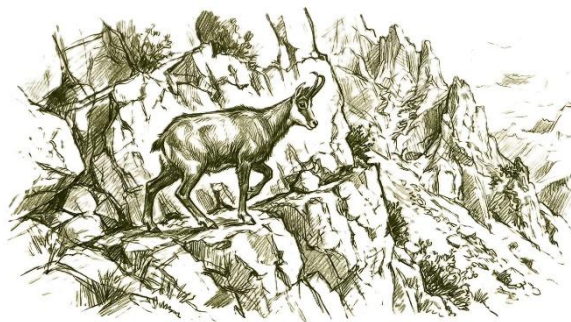
Gefüllte Ravioli mit Ricotta Spinat Fr.26.--

Portion Pommes Fr.9.--



Wildhauptgänge

«ausschliesslich aus Urner Jagd»
äs hed so langs hed



Gamspfeffer «Jäger Art» mit Speck, Silberzwiebeln und Pilzen Fr.37.--

Hirschpfeffer «Jäger Art» mit Speck, Silberzwiebeln und Pilzen Fr.35.--

Hirsch Entrecôte mit Morchel-Rahmsauce Fr.44.--

Hirschgeschnetzeltes mit Cognac-Rahmsauce Fr.36.--

Hirschnitzel mit Eierschwamm-Rahmsauce Fr.39.--



ab 15.Oktober 2026

Rehpfeffer «Jäger Art» mit Speck, Silberzwiebeln und Pilzen Fr.36.--

Rehschnitzel mit Cognac-Rahmsauce Fr.39.--

Rehrücken Wartezeit mindestens 30min Fr.58.--

Gnocchi mit Rehgeschnetzeltem Fr.33.--



Wildbeilagen-Teller mit Cognac-Rahmsauce Fr.29.--

Zu allen Wildhauptgängen servieren wir Ihnen
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni,
Apfel mit Urner Kornelkirschen-Kompott.

Rössli Empfehlung

Kleine Kürbissuppe und Salat

Schweinsfilet CH mit Morchel-Rahmsauce

oder

Rinds Entrecôtes CH mit Kräuterbutter

oder

Crevetten spanische Art mit

Knoblauch-Chilli Sauce

dazu Rösti-Kroketten und Saisongemüse

Grand Marnier Parfait mit eingelegten
Zwetschgen

Fr.56.--

