

Herzlich willkommen im Rössli!

Allgemeiner Hinweis: unser Küchenteam bereitet Ihnen die Gerichte dieser Karte sehr gerne zu folgenden Zeiten zu:

Dienstag, Mittwoch und Samstag 17.00- 21.00 Uhr
 Donnerstag und Freitag 11.30-13.30 Uhr und 17.00-21.00 Uhr
 Ausserhalb dieser Zeiten fragen Sie doch bitte unser Serviceteam, was möglich ist.

aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl Soupe à la crème au potiron / pumpkin cream soup	11.50
Steinpilzsuppe Potage aux cèpes / Porcini mushroom soup	9.50

von der Salatschüssel

Nüsslisalat mit lauwarmen Speckstreifen und Brotcroûtons Salade de rampon avec lardons, croûtons / Lamb's lettuce with bacon, croutons	13.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen an Hausdressing Salade verte colorée aux grains grillés avec vinaigrette française Colourful leaf salad with roasted seed on French Dressing	12.50

warme und kalte Vorspeisen

Markbein lang halbiert aus dem Ofen Os à la moelle du piémont du four / Bones marrow from the oven		14.00
Geräucherter Swiss Lachs aus Lostallo Graubünden	Vorspeise	23.50
Toast und Butter Saumon fumé des Grisons avec toast et beurre Smoked salmon from Graubünden with toast and butter	Hauptgang	36.00
Simmentaler Rinds-Tatar garniert mit Toast und Butter	Vorspeise	22.00
Beefsteak Tatar garnie avec toast et beurre Beefsteak tatar garnished with toast and butter	Hauptgang	34.50

Spezialitäten aus der Pfanne

Kartoffelgnocchi an Gorgonzola-Rahmsauce	24.00
Gnocchis de pommes de terre au Gorgonzola Potato gnocchi with Gorgonzola cheese on cream sauce	
Sämiger Safranrisotto mit Steinpilzen und Parmesan	28.50
Risotto aux cèpes safran et fromage de parmesan Saffron Risotto with porcini mushrooms and parmesan cheese	
Kalbsleberli mit Zwiebeln in Butter gebraten mit Rösti	34.00
Emincé foie de veau sauté au beurre et oignons, roesti Sliced calf liver with Swiss style hash browns	

Fleischgerichte

Pouletbrust (CH) im Rohschinkenmantel 160 g	29.50
Poitrine de poulet / chickenbreast	
Rindsfilet 200 g	51.00
Filet de boeuf / Fillet of beef	
Lammnierstück 200 g	44.00
Longe d'agneau / Lamb loin	
Schweinssteak am Knochen gereift 200 g	37.50
Steak de porc maturée sur l'os / Pork steak matured on the bone	

Dazu servieren wir Ihnen feine grüne Bohnen, Nusskartoffeln oder Bärner Frites, Kräuterbutter oder Pfeffer-Rahmsauce.

Mit Rösti als Beilage / avec roesti / with swiss style hash browns

Zuschlag CHF 5.50

Wochenangebot

Appenzeller Rösti mit Speck und Appenzellerkäse überbacken	26.50
Roesti gratiné de fromage à raclette et tranches de lard Swiss style hash browns with raclette cheese and bacon strips	
Spaghetti al Giorgio mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Steinpilzen, Peperoncini, an pikanter Rahmsauce	35.50
Spaghetti avec émincé de veau à la sauce picante de cèpes Spaghetti with sliced veal with porcini in a spicy cream sauce	
Hirsch Entrecôte an Steinpilzrahmsauce mit Spätzli und Bohnen	43.50
Entrecôte de cerf à la crème de cèpes, spätzli et haricots Deer sirloin steak on wild cream sauce with porcini and beans	

Alle unsere Gerichte werden mit viel Sorgfalt und stets frisch für Sie zubereitet. Bitte haben Sie Verständnis, dass es bei hohem Gästeaufkommen zu etwas längeren Wartezeiten kommen kann. Wir danken Ihnen für Ihre Geduld und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden sehr gerne.

Für spezielle Anlässe öffnen wir unser Restaurant auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer.