



Lieber "Rössli"- Gast

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Wir werden mit ganzem Herzen und unserer Leidenschaft alles daransetzen, Ihren Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis zu gestalten. Lassen Sie sich für einen Moment von dem Alltag entführen und sich von uns verwöhnen.

Wir legen grossen Wert auf ein gutes Preis-Leistungsverhältnis. Beim Einkauf steht bei uns die Qualität, die Regionalität der Rohprodukte an erster Stelle, so dass wir nach fachgerechter Verarbeitung stets eine Top-Qualität unserer Gerichte garantieren können.

Mögen Sie vielleicht keine grossen Portionen oder haben Sie ganz einfach „ä chli Gluscht uf öppis“? Auch an das haben wir gedacht:

Alle Gerichte, welche mit einem * bezeichnet sind, servieren wir auch als kleine Portionen.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und natürlich „ä guete ... bon appétit“



Jacqueline & Alexander Matti
und Ihr Rössli-Team

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

Vorspeisen & Salate

	Vorspeise	Portion
Lauwarme Riesencrevetten an einer Kräuter-Tomatenvinaigrette auf Nüsslersalat	19	31
Kalbsleberli und Milken auf Nüsslersalat garniert mit verschiedenen Früchten	21.50	33

Salate

Grüner Salat klein	9.50 7.50
Gemischter Salat klein	12 10
Nüsslersalat mit Ei klein	12.50 10.50
Nüsslersalat mit Ei, Speckwürfeli und Sonnenblumenkernen klein	14.50 12.50

Suppen

Tagessuppe	7
Geflügelcrèmesuppe mit Curry verfeinert	13

Hauptspeisen

Fisch

Eglifilets (200 gr) im Bierteigli frittiert, Salzkartoffeln oder Beilage nach Wahl & Tartaresauce	41*
Klein	36

Schwein

Panierte Schweinsschnitzel (2 x 70 gr) serviert mit Pommes frites und 6 verschiedenen Gemüsen	32*
Klein	27

Schweinsrahmschnitzel mit verschiedenen Pilzen (160 gr.) mit Früchten garniert, Butternüdeli	34*
Klein	29

Geflügel

Marinierte Pouletbrust „Intercity“ (160 gr) mit einem dunklen Zitronengrasjus, garniert mit Trockenreis und verschiedenen Gemüsen	32
---	----

Kalb

Cordon-bleu (220 gr) garniert mit Pommes frites und 6 verschiedenen Gemüsen	44
--	----

Geschnetzelte Kalbsleberli provenzalischer Art (160 gr) mit Butter- oder Speckrösti	38*
Klein	33

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit verschiedenen Pilzen (150 gr.) mit Butter- oder Speckrösti	44*
Klein	39

Rind

Rumpsteak (170 gr) grilliert mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, garniert mit Pommes frites und verschiedenen Gemüsen	36*
Klein	31

Entrecôte « Bordelaise » (180 gr) an einer kräftigen Rotwein-Portosauce, garniert mit Röstikroketten und 6 verschiedenen Gemüsen	45
--	----

Entrecôte (180 gr) grilliert, mit Kräuterbutter gratiniert, garniert mit Pommes frites und 6 verschiedenen Gemüsen	45
---	----

Hausspezialitäten

Pferdeentrecôte (200 gr)

mit Kräuterbutter gratiniert, mit Pommes frites,
 garniert mit Gemüse oder einem kleinen grünen Salat 36

« Rössli Hit »

Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten oder Gemüsen,
 garniert mit Pommes frites und Röstikroketten

- mit Rindshuft (2 x 80 gr) 32

- mit Poulet (160 gr) 30

Vegetarisch

- mit Frühlingsrollen und Trockenreis 27

Châteaubriand

nach Art des Chefs (Rindsfilet 160 gr.)
 Sauce Béarnaise, garniert mit Röstikroketten und 6 Gemüsen 46

Hausgemachtes Rindsfilettartare

(150 gr.) nach Art des Küchenchefs, Toast und Butter 43

„Vegi-Ecke“



« Rössli Hit »

Vegetarisch
 - mit Frühlingsrollen und Trockenreis
 garniert mit verschiedenen Gemüsen oder Salaten 27

Gemüserösti „Gartenzwerg“

mit einem Spiegelei garniert 24

Pastetli gefüllt mit Gemüse 25
 an einer Pilzrahmsauce, Beilage nach Wahl

Fondue Chinoise-Plausch

(nur auf Bestellung mind. 1 Tag zum voraus)

Saisonsalat als Vorspeise

Reich garniertes Buffet mit verschiedenen Saucen
und Beilagen (Reis & Pommes frites)

Mit Rind-, Kalb-, Pferde- und Pouletfleisch À DISCRÉTION	42
---	----

Nur mit Rindfleisch À DISCRÉTION	47
-------------------------------------	----

Portion à 250 gr. (gemischtes Fleisch)	37
--	----

Portion nur Rindfleisch	40
-------------------------	----

Fleisch supplément pro 100 gr.	11
--------------------------------	----

<u>Käsefondue</u> « us dr Molki » (200 gr. pro Person)	23
--	----