



© www.fehlbaum.cc

Persönlichkeit & Perfektion mit einem Hauch Tradition.





Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie heute unser Gast sind. Gern möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise mitnehmen. Unsere Gerichte greifen die internationale moderne Küche auf, abgerundet mit innovativen Eigenkreationen, welche durch jahrelange Erfahrung entstanden sind. Dabei kombinieren wir Persönlichkeit & Perfektion mit einem Hauch Tradition.

Erstmals wurde das Haus in einer Urkunde von 1293 als "Hospite de Wikollas" erwähnt. Seit 1863 war der Gasthof Rössli im Familienbesitz der Familie Meier. Wenn Sie schon früher Gast des Rösslis waren, werden Sie sicher einige Details wiederfinden. Seit September 2023 dürfen wir dem wunderschönen & historischen Haus einen neuen Anstrich verpassen. Jedoch werden Sie in einigen Punkten, beispielsweise dem Logo, das "alte, berühmte Kult-Rössli" wiederfinden.

Nun freuen wir uns darauf, Sie an dem heutigen Tag kulinarisch verzaubern zu dürfen & wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihre Gastgeber, Lisa, Hugo & das Rössli-Team

Gasthof Rössli

APÉROSNACK ZUM
WEIN...

APÉROPLÄTTLI

für 2 Personen 36.00

Unser kaltes Plättli kann ab zwei Person bestellt werden. Neben Käse servieren wir hausgemachte, luftgetrocknete Schinkenspezialitäten.

APERITIF



Gasthof Rössli

HAUSGEMACHT &

ABGESTIMMT...

HANDGESCHNITTENES SWISS

TATAR VOM RINDSFILET

Freiland-Eigelb | eingelegtes Gemüse | Toastbrot

mit Pommes (+ 8.-) 70 g 29.50

mit Cognac oder Calvados (+6.-) 140 g 39.50

mild, medium oder scharf gewürzt

HAUSMARINierter LACHS

Gurke | Senf-Honig | Radieschen 19.00

THUNFISCH-TATAKI



Sojasauce | Sesam | Gurkensalat 24.00

PULPO-CARPACCIO

Fenchel | Orange 23.00

6 ESCARGOT

Französische Delikatesse aus essbaren Weinbergschnecken,
die klassisch im Gehäuse mit Kräuterbutter serviert werden.

19.00

● GEBRATENER LATTICH

Burratina | Balsamico | "Vegetarisches
Caesar-Dressing" mit Speck (+2.50) 19.50

● RÖSSLISALAT

Orangen | Granatapfel | Walnuss | Hausdressing
mit Ziegenkäse (+2.50)

16.00



Küchenchef Empfehlung

R

VORSPISSE

Gasthof Rössli

ÜBERRASCHEN
MÖCHTEN WIR SIE MIT
DEM EINZIGARTIGEN
GESCHMACK UNSERER
SUPPEN ...

● KÜRBIS - KOKOS - SUPPE 16.00
Butternuss | Kokos | Hokkaido

● EIER SCHWÄMMLI -
CREMESUPPE 16.00
Crème fraîche | Kräuter | Croûtons

TAGES SUPPE
je nach Angebot

Preis auf Anfrage



Gasthof Rössli

ENTSCHEIDEN

&
GENIESSEN...

Unsere Rössliklassiker:

* RINDSFILET

Kartoffelgratin | Waldpilze

58.00

serviert mit 48 h geköchtem Jus

Auf Wunsch ändern wir Ihre Beilage für + 4.00 CHF

FLEISCH DES TAGES

je nach Angebot

Preis auf Anfrage

Kreieren Sie Ihren Lieblingsteller,
durch Auswahl Ihrer Wunschbeilage:

“GESCHNETZELTES”

vom Rindsfilet oder

57.00

vom Kalbsfilet

64.00

in Champignonrahmsauce

48 Stunden geschmorte



RINDSKOPFBÄGGELI

Brokkoli

veredelt mit feinem Bordeaux-Jus

49.00

* 200 g tranchiertes

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»

Gemüse

serviert mit Butter “Café de Paris” im Pfännchen 52.00

Wunschbeilagen:

Pommes frites

Pommes Allumettes

Kartoffelgratin

Risotto

hausgemachte Spätzle

Reis

Spinat

Gemüse

gebratene Pilze

Blattsalat (French- oder Italienisch-Dressing)

Schwarztrüffel

1 Beilage inklusive, jede weitere Beilage +8.- CHF

HAUPTGANG

* Kann auch als kleine Portion bestellt werden (-4.00 CHF)

R

Gasthof Rössli

ENTSCHEIDEN &
GENIESSEN...

TAGESFISCH

je nach Angebot

Preis auf Anfrage

SCHOLLE

47.00

Bratkartoffeln | Speck
serviert mit feiner Senf-Dill-Sauce

Hinweis: Wir servieren die Scholle traditionell mit Mittelgräte,
damit das Fleisch beim Garen besonders saftig bleibt und sein
volles Aroma entfaltet.

KABELJAUFLET

44.00

Kartoffelgratin | Spinat
serviert mit Speckjus

HAUPTGANG



Gasthof Rössli

ENTSCHEIDEN & GENIESSEN...

HAUPTGANG

- TRÜFFEL TAGLIATELLE 41.00
Eigelb | Trüffel | Schnittlauch
- PILZ RISOTTO 34.00
serviert mit cremiger Burrata
- ROTES CURRY 34.00
Gemüse | Reis | Koriander



Produktherkunft

Kalb: Schweiz
Kalb: Niederlande
Rind: Schweiz
Rind: Argentinien | Australien
Schwein: Spanien

Thunfisch: Vietnam, Wildfang MSC
Lachs: Norwegen, Aquakultur GGAP
Pulpo: Italien, Wildfang
Scholle: Niederlande, Wildfang MSC
Kabeljau: Norwegen, Wildfang MSC

Escargot: Frankreich
Eier: Schweiz

Brot: Romer's, Schweiz

Unser Personal steht Ihnen gern bei Fragen
zu Allergenen und Unverträglichkeiten zur Verfügung.



Gasthof Rössli

SÜSSE VERFÜHRUNG...

HAUS - TRIOLOGIE

Kleine Verführung

Lassen Sie sich überraschen

16.00

TARTE TARTIN



Vanilleglace

14.00

LAUWARMER SCHOGGIKUCHEN

Vanilleglace

13.00

AFFOGATO

Espresso | Vanilleglace

9.50

EISKAFFEE

Mokkaglace | Rahm

13.00

KUGEL GLACE / SORBET

4.50

mit Rahm | mit Sauce | mit Streusel

je 1.50

mit Wodka | Alte Pflaume / Alter Williams

je 8.00

KÄSEPLÄTTLI

18.00

Käse-Trio - Auserlesene Schweizer Käse

T
R
E
S
S
E
D



HEISSGETRÄNKE

Café Crème	4.80
Espresso	4.80
Doppelter Espresso	6.50
Ristretto	4.80
Espresso Macchiato	5.00
Cappuccino	5.80
Schale	6.00
Latte Macchiato	6.80
Heisse Schokolade	4.80
Tee	5.50

KALTE GETRÄNKE

Eptinger mit	5 dl	5.50
Eptinger mit	10 dl	10.00
Eptinger ohne	5 dl	5.50
Eptinger ohne	10 dl	10.00
Cola	3 dl	5.00
Cola zero	3 dl	5.00
Apfelschorle	3 dl	5.00
Tomatensaft Michel	2 dl	5.00
Orangensaft	3 dl	5.00
Schweppes Tonic	2 dl	5.00
Eistee	3 dl	5.00
Rivella	3 dl	5.00

BIER & APFELWEIN

Lager	3 dl	5.50
Weizen	3 dl	5.50
Alkoholfrei	3 dl	5.50
Ramseier alkoholfrei	5 dl	7.00
Ramseier mit Alkohol	5 dl	7.00