



© www.fehlbaum.cc

Persönlichkeit & Perfektion mit einem Hauch Tradition.



Gasthof Rössli

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 & Team

Gasthof Röggli

APÉROSNACK ZUM WEIN...

APÉROPLÄTTLI

für 2 Personen 34.00

Unser kaltes Plättli kann ab zwei Person bestellt werden. Neben Käse servieren wir Schinken & Salami.

HAUSPLÄTTLI

für 2 Personen 39.00

jede weitere Person 19.50

Unser Plättli kann ab zwei Person bestellt werden. Wir servieren portugisische und spanische; warme und kalte Spezialitäten.

A
P
E
R
I
T
I
E

Gasthof Rössgli

HAUSGEMACHT & ABGESTIMMT...

HANDGESCHNITTENES SWISS TATAR VOM RINDSFILET

Freilandeigelb | eingelegtes Gemüse
serviert mit hausgebackenem Brot

mit Schwarztrüffel (+ 8.-)	70 g	29.50
mit Pommes (+ 8.-)	140 g	39.50
mit Cognac oder Calvados (+6.-)		

mild, medium oder scharf gewürzt

DORADEN CEVICHE  24.00
rote Trauben | Limette | Haselnuss

MOULES 19.00
200g Miesmuscheln in Weissweinsauce
serviert mit Knoblauchbrot

● RANDENCARPACCIO 18.00
Quinoa | Ziegenkäse | Senf

● RÖSSLISALAT 15.00
Blattsalat | Gemüse | Nüsse | Parmesanflocken
*Bitte wählen Sie Ihr Wuns dressing:
Italienisch oder Französisch*

V
O
R
S
P
E
I
S
E



Küchenchef Empfehlung

R

Gasthof Rössgli

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

HUMMERSCHAUMSUPPE 17.00

Crème fraîche | Kräuter aus dem Rössligarten

● KÜRBISSUPPE

16.00

Amaretto | Kokos | Hokkaido

S
Ü
P
P
C
H
E
N



Gasthof Rössgli

ENTSCHEIDEN &
GENIESSEN...

Unser Rössliklassiker:

- * RINDSFILET
Kartoffelpüree | Saison Pilze
serviert mit 48 h geköchelter Barolojus
mit Schwarztrüffel (+ 8.- CHF)
Auf Wunsch ändern wir Ihre Beilage für + 4.00 CHF
- 58.00

Kreieren Sie Ihren Lieblingsteller,
durch Auswahl Ihrer Wunschbeilage:

- * 200 g tranchiertes
ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»
Speckbohnen
serviert mit Butter "Café de Paris" im Pfännchen
- 52.00 
- * 200 g tranchierte
ARGENTINISCHE BLACK
ANGUS PICANHA
schwarze Bohnen
serviert mit erfrischender Chimichurri
- 46.00
- WIENER SCHNITZEL
Preiselbeeren | Zitrone
- 49.00
- SCHWEINSRACK
im Panko-Mantel
serviert mit Champignonrahmsauce
- 38.00

Wunschbeilagen:

3 Croquetas de Iberico jamón
Pommes frites
Pommes Allumettes
Trüffelpommes (+8.- Aufpreis)
Saisongemüse
kl. Blattsalat
Risotto (Safran oder Pilz)
gebratene Pilze
Kartoffelpüree

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

H A U P T G A N G

* kann als kleine Portion bestellt werden (-4.00 CHF)

R

Gasthof Rössgli

ENTSCHEIDEN & GENIESSEN...

TAGESFISCH

Frischer Tagesfisch je nach Angebot – fragen Sie gern unsere Servicemitarbeiter.

WOLFSBARSCHFILET  42.00
Safranrisotto | Brokkoli
serviert mit Jakobsmuschel-Beurre-Blanc

● HAUSGEMACHTE
KÜRBISGNOCCHI 34.00
Pilze | Kerne | Balsamico
serviert mit Gorgonzolaschaum

● HAUSGEMACHTE
TRÜFFEL LINGUINI 41.00
Eigelb | Trüffel | Schnittlauch



Produktherkunft

Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz
Rind: Argentinien | USA
Schwein: Schweiz
Schwein: Portugal | Spanien

Wolfsbarschfilet: Griechenland (Aquakultur Global G.A.P)
Hummer: Vereinigte Staaten (Wildfang)
Dorade: Griechenland (Zucht Global G.A.P)
Miesmuscheln: Niederlande, Dänemark, Frankreich (Aquakultur MSC)
Jakobsmuscheln: Japan (Wildfang MSC)

Brot: Romer´s, Schweiz

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

H A U P T G A N G

R

Gasthof Rössli

SÜSSE VERFÜHRUNG...

HAUSGEMACHTES TIRAMISU
Mascarpone | Kaffee 14.00

HAUSTRIOLOGIE 
kleine Verführung
Lassen Sie sich überraschen 16.00

EISKAFFEE
Mokkaglacé | Rahm 13.00

COUPE DÄNEMARK 14.00
Vanilleglacé | geschmolzene Schoggi | Rahm

AFFOGATO 9.50
Espresso | Vanilleglacé

KUGEL GLACÉ / SORBET 4.50
mit Rahm | mit Sauce | mit Streusel je 1.50
mit Wodka | alte Pflümüli | alter Willi je 8.00

KÄSEPLÄTTLI 18.00
Käse-Trio - Auserlesene Schweizer Käse

D
E
S
S
E
R
T

Gasthof Rössgli

GETRÄNKE

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 <i>alkoholfrei</i>	5 dl	7.00
Ramseier <i>mit Alkohol</i>	5 dl	7.00

Gasthof Rössli

Sie planen einen Geburtstag, Firmenfeier oder ein Familienessen? Dann sind Sie bei uns im Rössli genau richtig. Unser Haus verfügt über zwei separate Gasträume, einen Veranstaltungsraum für bis zu 18 Personen sowie einen grossen Saal für bis zu 65 Personen, der zum Feiern und Geniessen einlädt. Zusätzlich steht Ihnen im oberen Stockwerk unsere exklusive Zigarrenlounge zur Verfügung. Auch an diesem Ort kann eine private Veranstaltung, wie beispielsweise ein diskretes Geschäftsessen, stattfinden. Während der Sommermonate bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Apéros in unserem schönen Gärtli abzuhalten.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

