



© 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 & 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.

A P E R I T I F

Gasthof Rössgli

HAUSGEMACHT & ABGESTIMMT...

HANDGESCHNITTENES SWISS
TATAR VOM RINDSFILET
Freilandeigelb | 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 
Rande | Gurke | Senf-Honig | Radiesli 19.00

● RÖSSLISALAT
Orangen | Granatapfel | Walnuss | Hausdressing
mit Ziegenkäse (+2.50 CHF) 16.00

VORSPERISE



Küchenchef Empfehlung

R

Gasthof Rössli

HAUSGEMACHT & ABGESTIMMT...

JAKOBSMUSCHELN "À LA BRETONNE"

Französische Spezialität, bei der die Muscheln (2 - 3 Stk) mit Schalotten, Champignons, Butter und Sahne zubereitet und dann im Ofen in der Muschelschale mit Paniermehl gratiniert werden.

1 Schale 16.00

6 ESCARGOT



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

19.00

EINE GROSSE HANDGEMACHTE HUMMER RAVIOLI

Sepia | Hummer Bisque | Ricotta

21.00

4 STANGEN

WEISSE SPARGELN

Jamón | Hollandaise

19.50

● 3 HANDGEMACHTE

SPARGEL-TORTELLINI

Hollandaise | Paprika

mit Jamón (+2.50 CHF)

21.00

VORSPERISE



Küchenchef Empfehlung

R

Gasthof Rössli

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

- GRÜNE SPARGELSUPPE 16.00
Crème fraîche | Kräuter

TAGESSUPPE
je nach Angebot

Preis auf Anfrage

S
Ü
P
P
C
H
E
N



H A U P T G A N G

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

Gasthof Rössgli

ENTSCHEIDEN & GENIESSEN...

Unsere Rössliklassiker:

- * RINDSFILET
Kartoffelgratin | Spargeln 58.00
serviert mit Sauce Bearnaise
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:

- * 200 g tranchiertes 
ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»
Speckbohnen
serviert mit Butter "Café de Paris" im Pfännchen 52.00

WIENER SCHNITZEL

Preiselbeeren | Zitrone

49.00

Wunschbeilagen:

Pommes frites
Pommes Allumettes
Spargelstangen, inkl. Sauce (+6.- Aufpreis)
Saisongemüse
kl. Blattsalat
Risotto
Peterlikartoffeln
Kartoffelgratin

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

Gasthof Riggli

ENTSCHEIDEN & GENIESSEN...

TAGESFISCH

je nach Angebot Preis auf Anfrage

ZANDERFILET 49.00
Spargelrisotto
serviert mit Meeresfrucht-Beurre-Blanc

SEEZUNGE 64.00
Peterlikartoffeln | Gemüse
serviert mit Meeresfrucht-Beurre-Blanc

● VEGETARISCHE
LASAGNE MIT BOLOGNESE 38.00
aus Sojahack und cremiger Béchamel



Produktherkunft

Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz
Rind: Argentinien | Australien

Lachsfilet: Norwegen
Jakobsmuscheln: Japan
Zander: Schweiz
Zander: Estland
Seezunge: Portugal | Frankreich | Niederlande
Hummer: Frankreich
Escargot: Frankreich

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...

HAUS-TRIOLOGIE 	
<i>Kleine Verführung</i>	
Lassen Sie sich überraschen	16.00
EISKAFFEE	
Mokkaglacé Rahm	13.00
LAUWARMER SCHOGGIKUCHEN	
Vanilleglacé	13.00
AFFOGATO	
Espresso Vanilleglacé	9.50
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 Rössli

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