

© 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

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.

Gasthof Rössli

APERITIF

APÉROSNACK ZUM WEIN...

APÉROPLÄTTLI

für 2 Personen *36.00*

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

Gasthof Rössli

HAUSGEMACHT & ABGESTIMMT...

VORSPEISE

HANDGESCHNITTENES SWISS
TATAR VOM RINDSFILET
Freiland-Eigelb I eingelegtes Gemüse I Toastbrot

mit Pommes (+ 8.-)
mit Cognac oder Calvados (+6.-)

70g *29.50*
140g *39.50*

mild, medium oder scharf gewürzt

HAUSMARINIERTER LACHS
Gurke I Senf-Honig I Radieschen *19.00*

THUNFISCH-TATAKI
Sojasauce I Sesam I Gurkensalat *24.00*

PULPO-CARPACCIO
Fenchel I Orange *23.00*

6 ESCARGOT
Französische Delikatesse aus essbaren Weinbergschnecken, die klassisch im Gehäuse mit Kräuterbutter serviert werden.
19.00

GEBRATENER LATTICH
Burratina I Balsamico I "Vegetarisches Caesar-Dressing" *19.50*
mit Speck (+2.50)

RÖSSLISALAT
Orangen I Granatapfel I Walnuss I Hausdressing
mit Ziegenkäse (+2.50) *16.00*

Küchenchef Empfehlung

R

Gasthof Rössli

SUPPEN

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

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE *16.00*

Butternuss I Kokos I Hokkaido

EIERSCHWÄMMLI-CREMESUPPE *16.00*

Crème fraîche I Kräuter I Croûtons

TAGESSUPPE

je nach Angebot *Preis auf Anfrage*

Gasthof Rössli

ENTSCHEIDEN & GENIESSEN...

HAUPTGANG

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

Unsere Rössliklassiker:

* RINDSFILET
Kartoffelgratin I Waldpilze — *58.00*
serviert mit 48 h geköcheltem 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
RINDSKOPFBÄGGLI
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

Gasthof Rössli

HAUPTGANG

ENTSCHEIDEN & GENIESSEN...

TAGESFISCH

je nach Angebot

Preis auf Anfrage

SEEZUNGE *64.00*

Rosmarinkartoffeln I Spinat
serviert mit feiner Beurre-Blanc

Hinweis: Wir servieren die Seezunge traditionell mit Mittelgräte, damit das Fleisch beim Garen besonders saftig bleibt und sein volles Aroma entfaltet. Teilen Sie uns gerne mit, wenn wir die Seezunge für Sie filetieren dürfen.

KABELJAUFILET *44.00*

Kartoffelgratin I Spinat
serviert mit Speckjus

Gasthof Rössli

ENTSCHEIDEN & GENIESSEN...

HAUPTGANG

- **TRÜFFEL TAGLIATELLE** 41.00
  Eigelb I Trüffel I Schnittlauch

- **PILZRISOTTO** 34.00
  serviert mit cremiger Burrata

- **ROTES CURRY** 34.00
  Gemüse I Reis I Koriander

-

Produktherkunft

Kalb: Schweiz
Kalb: Niederlande
Rind: Schweiz
Rind: Argentinien I 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.

R

Gasthof Rössli

DESSERT

SÜSSE VERFÜHRUNG...

HAUS-TRILOGIE 16.00
Kleine Verführung
Lassen Sie sich überraschen

TARTE TATIN 14.00
Vanilleglace

LAUWARMER SCHOGGIKUCHEN 13.00
Vanilleglace

AFFOGATO 9.50
Espresso I Vanilleglace

EISKAFFEE 13.00
Mokkaglace I Rahm

KUGEL GLACE / SORBET 4.50
mit Rahm I mit Sauce I mit Streuseln *je + 1.50*
mit Wodka I Alte Pflaume I Alter Williams *je + 8.00*

KÄSEPLÄTTLI 18.00
Käse-Trio - Auserlesene Schweizer Käse

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 *alkohofrei*	5 dl	7.00
Ramseier *mit Alkohol*	5 dl	7.00

R