

# *Herzlich willkommen im Rössli*

*Um ihren Aufenthalt bei uns unvergesslich zu gestalten, ist die Gastgeberin, Angela Watelet, Küchenchef Sven Generali so wie Joy Watelet persönlich um ihr Wohlergehen besorgt.*

*Die Küche verfügt über einen eigenen Kräutergarten, der zur richtigen Jahreszeit genutzt wird. Wir legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit, regionale Produkte und Food-Waste. Aus diesen Gründen finden Sie bei uns eine eher kleinere, ständig wechselnde, der Saison entsprechende Speise-Karte.*

*Während andere Mitarbeiter Kontakt mit den Gästen haben, bleiben andere für Sie unsichtbar. Das ganze Team ist für das Rössli wichtig. Sie gewährleisten einen souveränen Ablauf und somit auch ein großartiges Erlebnis. Ihr Trinkgeld wird durch alle Mitarbeiter aufgeteilt.*

*Die Kultur ist ein wichtiger Bestandteil unseres Konzeptes. Schauen Sie sich um, denn Künstler haben die Möglichkeit ihre Kunstwerke ohne Kommission im Restaurant auszustellen.*

*Besuchen Sie nach dem Essen auch unsere schöne Bar im ersten Stock oder eines unseren Konzerten und oder Shows. Ein Treffpunkt für Musiker und Künstler aller Art.*

*Das ganze Team freut sich sehr über ihren Besuch und wünscht  
„En guete“*

# *Vorspeisen und Salate*

## *Frischer, Bunt gemischter, Blattsalat*

*mit in Nativen Olivenöl gerösteten Kernen  
von Schweizer Blumen „Kerngesund“*

*Vorspeise „Zwölf-fünfzig“*

*Hauptgang „Neunzehn-fünfzig“*

## *Chicorée Salat mit Orangen*

*Chicorée und Chicorée rosso mit zart filetierten Orangen  
„Sechszehn“*

*Wählen Sie selbst aus unseren Hausgemachten Salatsausen  
Hausdressing, Italienisch oder Französisch (Olivenöl, siehe letzte Seite)*

## *Suppe des Tages*

*Der Küchenchef empfiehlt, der Service weiss es...*

## *Beefsteak Tatar*

*Fein geschnitten für den optimalen Genuss*

*Mild, Medium oder Scharf mit Toast-Brot,  
garniert mit Schweizer Butter, Kapern, Cornichon und Garten-Zwiebeln*

*Vorspeise „Siebenundzwanzig“*

*Hauptpreise „Achtunddreissig“*

*Verfeinern Sie z. B mit Cognac oder Whisky (Jack Daniels)*

*„Drei-fünfzig“*

# *Hauptspeisen mit Fleisch*

*„Der Rössli Klassiker“*

*Simmentaler Rinds-Entrecôte*

*mit „Rössli Café de Paris“ überbacken  
serviert im Pfännli, dazu Pommes-Frites  
„Neunundvierzig“*

*Züri Geschnetzeltes vom Filet*

*zartes Kalbfleisch von familienbetriebenen Freilauf Bauernhöfe und mit  
natürlicher Vollmilch gemästet.*

*Dazu frische Champignons und der „Rössli Butter Rösti“  
„Neunundvierzig“*

*Ossobucco an Gremolata mit Weissweinrisotto*

*Eine zart geschmorte Kalbshaxe, auf einer liebevoll eingekochter Gremolata  
(Rotweinsauce) dazu ein feines Weissweinrisotto  
„Zweiundvierzig“*

*Gordon Bleu vom glücklichen, Thurgauer Apfelschwein*

*gefüllt mit urchigem Glarner-Bergkäse, saftigem Vorderschinken  
begleitet von einem saisonalen Gemüsebouquet und Pommes Frites  
„Dreiunddreissig“*

*Kalbsleber geschnetzelt (so lange es hat od. auf Vorbestellung)*

*kurz gebraten in feinster Butter mit Zwiebeln und frischem Salbei aus eigenem  
Garten, dazu Rössli's Butter-Rösti  
„Zweiundvierzig“*

# *Hauptspeisen mit Fisch*

## *Schweizer Lachsfilet aus Lostallo in Misox*

*kurz gebraten, serviert mit einer frischen Bärlauch Sauce,  
Kürbis- Kartoffelgratin und Pastinakengemüse*

*„Siebenundvierzig“*

## *Fisch nach Saison und Schonzeit*

*Das Rössli beachtet die Schweizer Saison und respektiert die Schonzeit.  
Somit kann es sein, dass sie ein weiteres Fisch Angebot erhalten, dass hier  
nicht auf der Karte steht.*

*Fragen sie den Service, vielleicht haben sie ja Glück :-)*

# *Für unsere Vegetarier*

*Gemüse Quiche*  
*mit buntgemischtem Blattsalat*

*„Sechszwanzig“*

*Hausgemachte Quark-Spätzli*  
*mit frischem Gemüse*

*„Sechszwanzig“*

*Pasta des Tages (fragen Sie den Service)*  
*Aglio Olio mit Peperoncini, oder Pomodoro, oder all'Arabiata*

*„Dreißig“*

# *Ofenfrische Pinsa Romana* *die „gesündere“ Pizza*

*unsere Pinsa's*

*mit frischem Rosmarin, Fleur de Sel und nativem Olivenöl, gut  
zum Apéro geeignet  
„Fünfzehn“*

*mit Tomatensauce, Mozzarella und Zwiebeln  
„Zweiundzwanzig“*

*mit Sour Cream, Zwiebeln, Speck und Mozzarella  
„Dreiundzwanzig“*

*mit Rauchlachs, Sour Cream und Mozzarella  
„Fünfundzwanzig“*

*zusätzlich Schinken, „plus Zwei“*

*zusätzlich Salami, Aglio, Olio e Peperoncino, „plus Vier“*

*zusätzlich Gemüse, „plus Drei“*

*zusätzlich Pilz, „plus Drei“*

*zusätzlich ein Ei, „plus Zwei“*

*zusätzlich Rohschinken, „plus Fünf“*

*„Kleine“ Pinsa, minus 6.- des jeweiligen Preises*

# *Dessert, die süsse Versuchung*

## *Joy's Schokokuchen mit Sauerrahmglacé*

*mit viel Liebe im Hause zubereitet*

*„Zwölf-fünfzig“*

## *Affogato*

*Kaffee und Joy's Vanille-Glacé*

*„Zehn“*

## *Apfelringe mit Zimtzucker und Joy's Vanilleglacé*

*„Dreizehn“*

## *unsere Sorbet's*

*Zitrone, Mango, Himbeere, Zwetschgen, Williams Birne*

*Pro Kugel „Fünf-fünfzig“*

## *unsere Rahm Glacé*

*Joy's Vanille & Sauerrahm, Erdbeere, Schokolade, Kaffee,*

*Saltet-Caramel, Zuckerwatte*

*Pro Kugel „Fünf-fünfzig“*

*mit Rahm, plus „einen Franken“*

*mit viel Rahm, plus „zwei Franken“*

## *Frappé*

*Alle Glacé auch als Frappé erhältlich*

*„Neun“*

# *Schön sind Sie bei uns*

*Für Informationen zu Allergien in unseren Gerichten,  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter | innen*

## *Herkunft*

*Kalb | Schweiz*

*Rind | Schweiz*

*Schwein | Schweiz*

*Poulet | Schweiz*

*Tatar | Schweiz*

*Schinken, Speck, Salami | Schweiz*

*Fischchnusperli | Alaska Seelachs „Pazifik“*

*Frischer Fisch | Schweiz*

*Olivenöl | Der kleine Olivenhain La Guardiola der Familie Sieber liegt in  
Tre Fontane „Sizilien“. Die Biologischen Oliven werden ende Oktober  
Hand gepflückt und verlesen. Für die optimale Qualität werden die berühmte  
Nocellara del Belice Sorte noch am gleichen Tag kalt gepresst.  
Eine Qualität der Spitzenklasse!*

*Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer*