

# Die Geschichte Vom Rössli In Rapperswil

Haus am Hauptplatz 5 in Rapperswil SG wurde zwischen 1573 und 1589 von einem Vertreter der damaligen Familie Göldin erbaut. Seit 1616 wird darin eine Wirtschaft geführt. In den alten Schriften findet sich ein erster offizieller Eintrag dazu am 7. April 1617, in dem ein Michael Reuet als «Rössliwirt» beschrieben ist. Am 16. Mai 1628 stellte die Wirtin und Frau des damaligen Eigentümers, Elisabeth Bodmer, an die Stadt ein Baugesuch um eine «Bstallung zuo Irer Wirtschaftt zum alten Rössli zuo ehrbuwen». Also, zur Wirtschaft einen Stall zu bauen, und zwar einen «Keller under dem Staal wölle welben». Damit ist der Gewölbekeller im Rössli entstanden, welcher das Lokal auch heute noch charakterisiert. Um das Jahr 1800 herum wohnte am Hauptplatz 5 der Urner Maler Felix Maria Diogg, dessen Nachkommen das Haus unter dem Namen «Diogg» bis 1879 führten. Nach vielen Eigentümerwechseln konnte Albert Müller-Achermann das Haus «Rössli» am 16. August 1947 erwerben und betrieb es zusammen mit seiner Frau mit grossem Erfolg. Unter seiner Führung wurde es 1948 und 1965 umgebaut. Im Keller entstand eine Rotisserie, währenddem sich das Restaurant und die Küche im um einen halben Stock erhöhten 1. Obergeschoss befanden. In den darüberliegenden Stockwerken wurden Hotelzimmer eingebaut. Am 1. September 1971 kaufte die Liegenschaft Albert Kalberer, Kaufmann auch Cham. Nach seinem Tod ging sie am 25. November 1975 durch Erbteilung an dessen Tochter Anita Saxer-Kalberer. Am 28. September 1987 erwarb Bruno Hug aus Bronschhofen bei Wil SG das Haus von Anita Saxer Kalberer und baute es komplett um. Restaurant und Küche im 1. Stock sowie das Hotel wurden aufgelöst. Daraus entstanden die Büroräumlichkeiten, in die Bruno Hug mit den von ihm 1981 gegründeten Obersee Nachrichten sowie seinen weiteren Unternehmen «persönlich», «Denon Corporate Publishing» und «Schweizer Touristik» einzog. Gleichzeitig baute Hug die Rotisserie im Keller zum «Rössli Bar & Bistro» aus und eröffnete es anfangs Mai 1989. Es wurde auf Anhieb zu einem «In-Lokal» und beliebten Treffpunkt für Jung und Alt. Anfangs Oktober 2018 hat Javid Gavani das Restaurant in Pacht übernommen und führen darin das «Banoo im Rössli» – ein Restaurant für persische und orientalische Spezialitäten.

Sollten Sie unter einer Allergie oder Unverträglichkeit gegenüber bestimmten Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, um sich über die allergenen Stoffe in den angebotenen Speisen beraten zu lassen.

Vegetarisch: 🥬

Vegan: 🌱

## Deklaration Herkunftsländer:

Kalbfleisch: 🇨🇭 🇩🇪 🇮🇹 Rindfleisch: 🇨🇭 Lamm: 🇨🇭 🇩🇪 Poulet: 🇨🇭 Fisch: 🇳🇴 🇫🇷

Die Preise beinhalten alle gesetzlichen Gebühren. Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn die Zahlungsaufforderung (Quittung – Rechnung) nicht eingegangen ist.

Der Verbraucher hat das Recht, mit Kredit- oder Debitkarte zu bezahlen.

Wir verwenden natives Olivenöl extra für Salate und Sonnenblumenöl zum Braten. Feta-Käse ist P.D.O. und stammt von einem lokalen Hersteller.

Fleisch und Gemüse sind frisch. \*Diese Produkte sind gefroren. Das Geschäft verfügt über einen Beschwerdekasten im Eingang.

Rechtlich verantwortlich: Demirtzoglou Konstantinos.



# VORSPEISEN

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 1   | <b>Kukusabzi / Kräuteromelette</b> 🌱 1             | 13.00 |
| Mit Bockshornblättern, Dill, Schnittlauch, Petersilie und Ei  |  |       |
| 2   | <b>Sambose Ba Gusht / Samosa mit Rindfleisch</b> 3 | 13.00 |
| Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch (3 Stk)   |  |       |
| 3   | <b>Sambose / Samosa</b> 🌱 3                        | 13.00 |
| Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Gemüse (3 Stk)  |  |       |
| 4   | <b>Buranie Bademjan</b> 🌱 14                       | 16.00 |
| Milder Naturjoghurt, Gebratene Auberginen mit frischem Knoblauch und grillierten Tomaten                        |  |       |
| 5   | <b>Kashke Bademjan / Auberginenmolke</b> 🌱 14      | 15.00 |
| Gebackene, pürierte Auberginen mit Molke, Zwiebeln und gehackten Walnüssen, verfeinert mit gebratener Minzpaste |  |       |
| 6   | <b>Mirzaghaseemi / Auberginenmousse</b> 🌱 1 14     | 15.00 |
| Grillierter Auberginenmousse, Eiern und grillierter Tomaten, mit Knoblauchpaste verfeinert                      |  |       |
| 7   | <b>Mezze</b> 🌱 1 3 14                              | 30.00 |
| Mix aus sechs verschiedenen Vorspeisen<br>(besteht aus Nr: 1,5,6,9,10,19)                                       |  |       |
| 8   | <b>Buranie Spinat</b> 🌱 14                         | 8.50  |
| Milder Naturjoghurt, Spinat, Knoblauch, Gewürze   |  |       |
| 9   | <b>Falafel</b> 🌱 14                                | 9.00  |
| 6 Frittierte Bratlinge aus Bohnen, Kichererbsenpüree, Kräutern und Gewürzen                                     |  |       |
| 10*   | <b>Iranisches Brot</b> 🌱 3                         | 2.50  |
| Weizen Mehl, Wasser, Salz, Zucker, Hefe, Rapsöl   |  |       |





# SALATE

## Salad Shirazi

10

Klein gewürfelter Mix aus Gurken, Tomaten, Zwiebeln und einem Hauch von Minze, mit Zitronensaft

10.50



## Salad Sabz / Grüner Salat

11

Grüner Salat mit Gurken, Avocado und Peperoni

12.50

## Salad Panir / Käsesalat

12

Grosser gemischter Salat mit Feta und Walnüssen

8

14

15.00



## Salad Djudje / Pouletsalat

Gartenfrische Salatmischung mit Tomaten, Gurken und am Spiess gegrilltem Hähnchenbrustfilet, dazu Persisches Brot

13

19.00



## Salad Anar / Granatapfelsalat

14

Grosser Nüsslisalat mit Granatapfel, Zwiebeln und Walnüssen

8

16.00



## Salad Tofu / Tofusalat

8

Grosser Nüsslisalat mit Tofu, und Champignons, Tomaten, Peperoni und Sonnenblumenkernen

15

16.00





# BEILAGEN

16	<b>Sir Torschi</b> 🌱	5.50
	In Honigessig eingelegter Wildknoblauch	
17	<b>Torschi Lite</b> 🌱	5.50
	In Essig eingelegte fein gehackte Auberginen	
18	<b>Khlar Schur</b> 🌱	7.00
	In Salzwasser eingelegte Gewürzgurken	
19	<b>Masto Khlar</b> 🥬 14	6.50
	Naturjoghurt mit Gurken und Minze	
20	<b>Masto Khlar ba Sir</b> 🥬 14	7.00
	Naturjoghurt mit Gurken, Minze und Knoblauch	
21	<b>Masto Khlar ba Gerdu</b> 🥬 8 14	7.50
	Naturjoghurt mit Gurken, Rosinen, gehackten Walnüssen und Minze	
22	<b>Maste Mu Sir</b> 🥬 14	6.50
	Frischer Cremejoghurt mit Wildknoblauch	
23	<b>Zeytune Parwarde</b> 🌱 8	9.00
	Eingelegte Oliven in Granatapfelsauce mit Walnüssen und Knoblauch	





# SUPPEN

24

## Suppe Joe / Gerstensuppe

Mild gewürzte Gerstensuppe zubereitet nach persischer Art mit fein gezupftem Poulet

14.00



14



25

## Ashe Reste / Persische Spätzlesuppe

Kräuter-Nudel-Suppe mit Linsen und Kichererbsen


14.50





# REISGERICHTE

Unser Reis wird mit Butter gekocht

- |  |  |       |
|--|--|-------|
| 26   | <b>Zereshk Polo ba Morgh / Poulet mit Berberitzenreis</b> 8  | 32.00 |
| Saftiges Pouletfleisch auf einem Nest aus duftendem Safran-Basmatireis, veredelt mit karamellisierten Berberitzen, Safran und Pistazien  |  |       |
| 27   | <b>Adas Polo ba Gusht / Linsenreis mit Hackfleisch</b> 8   | 28.00 |
| In Butter geschwenkte Rosinen mit würzigem Hackfleisch auf einem Nest aus duftendem Basmatireis mit Linsen   |  |       |
| 28   | <b>Adas Polo / Linsenreis</b>   8 | 25.00 |
| In Butter geschwenkte Rosinen auf einem Nest aus duftendem Basmatireis mit Linsen  |  |       |
| 29   | <b>Baghali Polo ba Mahicheh / Geschmorte Lammhaxe mit Dillreis</b>   | 42.00 |
| Nationalgericht mit geschmorter Lammhaxe in Spezialsauce, mit Dillreis und Saubohnen   |  |       |
| 30   | <b>Shivid Polo ba Mahi / Gebratener Fisch mit Dillreis</b> 11  | 60.00 |
| Ganzer gebratener Wolfsbarsch mariniert in Limettensaft, Knoblauch und Safran mit Dillreis   |  |       |
| 31   | <b>Baghali Polo ba Morgh / Poulet mit Dillreis</b>   | 33.00 |
| Poulet in Spezialsauce mit Dillreis und Saubohnen  |  |       |
| 32   | <b>Tahchin Morgh</b> 1 8 14  | 33.00 |
| Reis mit fein gezupftem Poulet in Joghurt und Safran gedämpft  |  |       |
| 33   | <b>Morasa Polo ba Gardan / Geschmorter Lammhals mit garniertem Reis</b> 8  | 43.00 |
| Geschmorter Lammhals mit Reis, reich garniert mit Mandeln, gebratenen Karotten, Berberitzen, Weinbeeren, gebratenen Zwiebeln und gehackten Pistazien<br>(auf Wunsch kann dieses Gericht ohne einzelne der genannten Zutaten serviert werden) |  |       |
| 34   | <b>Portion Safranreis</b> 1 14   | 9.00  |





# PERSISCHE EINTÖPFE MIT FLEISCH

(Unsere Eintöpfe werden mit gebuttertem Safranreis serviert)

**35 Khoreshte Gheyne / Eintopf mit Schälerbsen und Knusprig gebratenen Kartoffelstroh 29.00**

Zarte Kalbfleischstücke mit knusprig gebratenen Kartoffelstroh und gelben Linsen, in einer mild-würzigen Tomatensauce mit getrockneter Limette

**36 Khoreshte Ghorme Sabzi / Persischer Kräutereintopf mit Kidneybohnen 29.00**

Das berühmte persische Eintopf aus verschiedenen Kräutern, Kalbsfleisch und roten Bohnen in einer grünen Kräuter Limettensause

**37 Khoreshte Gheyne Bademjan / Eintopf mit Auberginen 30.00**

Golden angebratene Auberginen mit saftigen Kalbfleischstückchen in einer Sauce aus würzigen Tomaten, Limette und gelben Linsen

**38 Khoreshte Bamieh / Okraschoteneintopf 29.00**

Saftige Kalbfleischstücke in einer Sauce aus Tomaten, Peperoni, Ingwer, kurz angebratenen Okraschoten und Zwiebeln

**39 Khoreschte Fessendjan / Fessendjaneintopf 8 34.00**











Gekochte Hähnchenschenkel mit gemahlenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsauce





# PERSISCHE VEGETARISCH EINTÖPFE

(Unsere Eintöpfe werden mit gebuttertem Safranreis serviert)

- 40 Khoreshte Gheyne / Eintopf mit Schälerbsen und Knusprig gebratenen Kartoffelstroh**   **26.00**  
Knusprig gebratenen Kartoffelstroh und gelbe Linsen in einer mild-würzigen Tomatensauce mit Limette
- 41 Khoreshte Ghome Sabzi / Persischer Kräutereintopf mit Kidneybohnen**   **26.00**  
Das berühmte persische Eintopf aus verschiedenen Kräutern, und roten Bohnen in einer grünen Limettensause
- 42 Khoreshte Gheyne Bademjan / Eintopf mit Auberginen**   **28.00**  
Golden angebratene Auberginen in einer Sauce aus würzigen Tomaten, Limette und gelben Linsen
- 43 Khoreshte Bamieh / Okraschoten**   **26.00**  
Tomaten, Peperoni, Ingwer, kurz angebratene Okraschoten und Zwiebeln
- 44 Baghala Ghatogh / Nordiranischer Bohneneintopf**   **1** **28.00**  
Nordiranisches Schmorgericht mit weissen Gartenbohnen, Dill, Knoblauch und Ei





# GRILLSPEZIALITÄTEN

(unsere Grillspezialitäten werden mit gebuttertem Safranreis serviert)

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 45  | <b>Kubideh / Hackfleischspieß</b> 14                                | 32.00 |
| Rinds- und Lammhackspieß, mit grillierter Tomate  |   |       |
| 46  | <b>Kubideh Morgh / Poulethackfleischspieß</b> 14                    | 32.00 |
| Poulethackspieß, mit grillierter Tomate   |   |       |
| 47  | <b>Djudje / Pouletfilet</b> 14                                      | 33.00 |
| Feinstes Pouletfilet vom Grill, eingelegt in einer Safranmarinade nach persischer Art           |   |       |
| 48  | <b>Kabab Barg / Kalbsfilet</b> 14                                   | 40.00 |
| Zartes Kalbsfilet nach persischer Art mariniert, mit grillierter Tomate                         |   |       |
| 49  | <b>Kababe Bakhtiari / Kalbsfilet - und Pouletfilet</b> 14           | 40.00 |
| Zarte Kalbsfilet- und Pouletfiletstückchen in einer persischen Marinade, mit grillierter Tomate |   |       |
| 50  | <b>Soltani / Kalbsfilet und Hackfleischspieß</b> 14                 | 49.00 |
| Barg (Kalbsfiletspieß) und Kubideh (Rinds- und Lammhackspieß), mit grillierter Tomate           |   |       |
| 51  | <b>Djudje Soltani / Pouletfilet und Rinds- und Lammhackspieß</b> 14 | 46.00 |
| Djudje (Pouletfilet) und Kubideh (Rinds- und Lammhackspieß), mit grillierter Tomate             |   |       |
| 52  | <b>Filet Kabab / Kalbsfilet</b> 14                                  | 43.00 |
| Feinste Kalbsfiletstückchen in einer persischen Marinade, mit grillierter Tomate                |   |       |
| 53  | <b>Kabab Ghafghazi / Kalbsfilet mit grilliertem Gemüse</b> 14       | 42.00 |
| Kalbsfiletspieß mit mariniertem Gemüse, mit grillierter Tomate                                  |   |       |



49



# GRILLSPEZIALITÄTEN

(unsere Grillspezialitäten werden mit gebuttertem Safranreis serviert)

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 54 | <b>Kabab Torsch / Sauer mariniertes Kalbsfilet</b> 8 12 14   | 44.00 |
|    | Kalbsfiletspiess in Granatapfel-Walnuss-Sojasauce, mit grillierter Tomate  |       |
| 55 | <b>Shishlik / Lammkoteletts</b> 14   | 45.00 |
|    | Zarte Lammkoteletts, mit grillierter Tomate  |       |
| 56 | <b>Mahi Kabab / Lachsfilet</b> 11 14   | 40.00 |
|    | Zartes Lachsfilet in einer Ingwer-Knoblauch-Marinade   |       |
| 57 | <b>Kabab Tofu / Tofu</b>  14          | 31.00 |
|    | Tofu vom Grill, mit mariniertem Gemüse, mit grillierter Tomate   |       |
| 58 | <b>Barg Djudje / Kalbsfilet und Hähnchenfilet</b> 14   | 60.00 |
|    | Djudje (Pouletfilet) und Barg (Kalbsfilet), mit grillierter Tomate   |       |
| 59 | <b>Mix Kabab</b> 14  | 85.00 |
|    | Kabab Kubideh, Djudje Kabab, Kabab Barg und Kubideh Morgh (4 Spiess)<br>mit 1 Safranreis und grillierter Tomate serviert |       |





# Allergien

- 1 Eier
- 2 Erdnüsse
- 3 Glutenthaltige Getreide
- 4 Sesamsamen
- 5 Senf
- 6 Lupinen
- 7 Schwefeldioxid und Sulfite
- 8 Hartschalenobst (Nüsse)
- 9 Weichtiere
- 10 Krebstiere
- 11 Fische
- 12 Sojabohnen
- 13 Sellerie
- 14 Milch (einschliesslich Laktose)