

Die Geschichte Vom Rössli In Rapperswill

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 Wirtschafft zum alten Rössli zuo ehrbuwen». Also, zur Wirtschaft einen Stall zu bauen, und zwar einen «Keller unter dem Staaal 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 Sacher-Kalberer. Am 28. September 1987 erwarb Bruno Hug aus Bronschhofen bei Wil SG das Haus von Anita Sacher-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 Herkunftsänder:

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

12

Grosser gemischter Salat mit Feta und Walnüssen

11

Salad Sabz / Grüner Salat



Grüner Salat mit Gurken, Avocado und Peperoni

12.50



14

Salad Anar / Granatapfelsalat



8

Grosser Nüsslisalat mit Granatapfel, Zwiebeln und Walnüssen

13

Salad Djedje / Pouletsalat

19.00

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



15

Salad Tofu / Tofusalat



8

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

16.00



BEILAGEN

16	Sir Torschi		5.50
In Honigessig eingelegter Wildknoblauch			
17	Torschi Lite		5.50
In Essig eingelegte fein gehackte Auberginen			
18	Khiar Schur		7.00
In Salzwasser eingelegte Gewürzgurken			
19	Masto Khiar		6.50
Naturjoghurt mit Gurken und Minze			
20	Masto Khiar ba Sir		7.00
Naturjoghurt mit Gurken, Minze und Knoblauch			
21	Masto Khiar ba Gerdu		7.50
Naturjoghurt mit Gurken, Rosinen, gehackten Walnüssen und Minze			
22	Maste Mu Sir		6.50
Frischer Cremejoghurt mit Wildknoblauch			
23	Zeytune Parwarde		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	Zereshk Polo ba Morgh / Poulet mit Berberitzenreis	8	32.00
Saftiges Pouletfleisch auf einem Nest aus duftendem Safran-Basmatireis, veredelt mit karamellisierten Berberitzen, Safran und Pistazien			
27	Adas Polo ba Gusht / Linsenreis mit Hackfleisch	8	28.00
In Butter geschwenkte Rosinen mit würzigem Hackfleisch auf einem Nest aus duftendem Basmatireis mit Linsen			
28	Adas Polo / Linsenreis	8	25.00
In Butter geschwenkte Rosinen auf einem Nest aus duftendem Basmatireis mit Linsen			
29	Baghali Polo ba Mahicheh / Geschmorte Lammhaxe mit Dillreis		42.00
Nationalgericht mit geschmorter Lammhaxe in Spezialsauce, mit Dillreis und Saubohnen			
30	Shivid Polo ba Mahi / Gebratener Fisch mit Dillreis	11	60.00
Ganzer gebratener Wolfsbarsch mariniert in Limettensaft, Knoblauch und Safran mit Dillreis			
31	Baghali Polo ba Morgh / Poulet mit Dillreis		33.00
Poulet in Spezialsauce mit Dillreis und Saubohnen			
32	Tahchin Morgh	1 8 14	33.00
Reis mit fein gezupftem Poulet in Joghurt und Safran gedämpft			
33	Morasa Polo ba Gardan / Geschmarter Lammhals mit garniertem Reis	8	43.00
Geschmarter Lammhals mit Reis, reich garniert mit Mandeln, gebratenen Karotten, Berberitzen, Weinbeeren, gebratenen Zwiebeln und gehackten Pistazien (auf Wunsch kann dieses Gericht ohne einzelne der genannten Zutaten serviert werden)			
34	Portion Safranreis	1 14	9.00



PERSISCHE EINTÖPFE MIT FLEISCH

(Unsere Eintöpfe werden mit gebuttertem Safranreis serviert)

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



GRILLSPEZIALITÄTEN

(unsere Grillspezialitäten werden mit gebuttertem Safranreis serviert)

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



49

GRILLSPEZIALITÄTEN

(unsere Grillspezialitäten werden mit gebuttertem Safranreis serviert)

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



Allergien

- 1 Eier
- 2 Erdnüsse
- 3 Glutenhaltige 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)