



© 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  
E

# 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*

### MELONE - ROHSCHINKEN

Johannisbeere | Valle Maggia Pfeffer 18.00

### CEVICHE VOM THUNFISCH

Avocado | Koriander | Limette 22.00

### ● RÖSSLISALAT

Orangen | Granatapfel | Walnuss | Hausdressing

mit Ziegenkäse (+2.50 CHF) 16.00

VORSPREISE



Küchenchef Empfehlung

R

# VORSPREISE I ZWISCHENGANG

Gasthof Rössgli

EIN HAUCH VON FERIEN

VON FRANKREICH ...  
BIS NACH PORTUGAL

## 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

## GARNELEN



nach "portugiesischer Art"  
Knoblauch | Chili | Kräuter

23.00



Küchenchef Empfehlung

R

# Gasthof Rössli

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

S  
Ü  
P  
P  
C  
H  
E  
N

● GAZPACHO 14.00  
Olivenöl | Basilikum

HUMMERCREMESUPPE 16.00  
Crème fraîche | Kräuter

TAGESSUPPE  
je nach Angebot *Preis auf Anfrage*



# 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

Kartoffelpüree | Gemüse

58.00

serviert mit Eierschwämmli-Rahmsauce

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

Risotto

Kartoffelpüree

Spinat

Buttergnocchi

Saisongemüse

kl. Blattsalat

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

# Gasthof Rössli

## ENTSCHEIDEN & GENIESSEN...

### TAGESFISCH

je nach Angebot

Preis auf Anfrage

#### “SPECK” ZANDER

49.00

Zucchetti-Tomate | Kartoffelpüree  
serviert mit leichter Senfsauce

#### SEETEUFEL

52.00

Randenrisotto  
serviert mit Meerrettich-Sauce

#### PULPO



Lauwarme Kartoffeln | Tomate-Edamame  
serviert mit Chimichurri

44.00

3 Stück

#### BLACK TIGER GAMBAS (6/8)

Pommes | Limetten-Mayo  
serviert mit Chimichurri

44.00

H A U P T G A N G

# Gasthof Riggli

## ENTSCHEIDEN & GENIESSEN...

### HAUPTGANG

- QUICHE 31.00  
Zucchini | Tomate | Schafskäse
- GNOCCHI 34.00  
Spinat | Nussbutter | Trüffel
- VEGETARISCHE LASAGNE MIT BOLOGNESE 38.00  
aus Sojahack und cremiger Béchamel



#### Produktherkunft

Kalb: Schweiz  
Rind: Schweiz  
Rind: Argentinien | Australien  
Schwein: Spanien

Thunfisch: Norwegen  
Jakobsmuscheln: Japan  
Garnelen: Vietnam  
Zander: Schweiz  
Zander: Estland  
Seeteufel: Island  
Hummer: Frankreich  
Pulpo: Portugal / Spanien  
Gambas: Vietnam  
Escargot: Frankreich

Brot: Romer´s, Schweiz

Unser Personal steht Ihnen gern bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten zur Verfügung.

# 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
FRISCHE FRÜCHTEPLATTE	
Aufgeschnittene Früchte	pro Person 15.00
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