



© www.fehlbaum.cc

Persönlichkeit & Perfektion mit einem Hauch Tradition.



# Gasthof Rössli

Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie heute unser Guest 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 Guest 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 Guestgeber, Lisa, Hugo & das Rössli-Team

# Gasthof Rössli

APÉROSNACK ZUM  
WEIN...

APÉROPLÄTTLI

für 2 Personen 34.00

Unser kaltes Plättli kann ab zwei Person bestellt werden. Neben Käse servieren wir Schinken & Salami.

A P  
R I  
T —  
U L

R

# Gasthof Rössli

HAUSGEMACHT &

ABGESTIMMT...

HANDGESCHNITTENES SWISS

TATAR VOM RINDSFILLET

Freilandeigelb | eingelegtes Gemüse | Toastbrot

mit Schwarztrüffel (+ 8.-) 70 g 29.50

mit Pommes (+ 8.-)

140 g 39.50

mit Cognac oder Calvados (+6.-)

mild, medium oder scharf gewürzt



JAKOBSMUSCHELN



“À LA BRETONNE”

Französische Spezialität, bei der die Muscheln mit Schalotten, Champignons, Butter und Sahne zubereitet und dann im Ofen in der Muschelschale mit Paniermehl gratiniert werden.



1 Schale 16.00

2 Schalen 27.00



## ● RANDENVARIATION

Ziegenkäse | Senf | Walnuss

18.00



## ● WINTERLICHER

RÖSSLISALAT

16.00

Orangen | Granatapfel | Walnuss | Hausdressing

Winterlich mit Ziegenkäse (+2.50 CHF)



Küchenchef Empfehlung



# Gasthof Rössli

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

- PASTINAKENSUPPE 16.00  
Vanille | Croûton | Kräuter

Z

- KÜRBISSUPPE  16.00  
Amaretto | Kokos | Hokkaido

W

I

TAGESSUPPE

je nach Angebot

Preis auf Anfrage

C

D

P

:)

S



R

# Gasthof Rössli

## ENTSCHEIDEN & GENIESSEN...

### Unsere Rössliklassiker:

#### \* R I N D S F I L E T

Kartoffelgratin | Gemüse

5 8 . 0 0

serviert mit Morchelrahmsauce  
mit Schwarztrüffel (+ 8.- CHF)

Auf Wunsch ändern wir Ihre Beilage für + 4.00 CHF



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

24 Stunden geschmorte



#### R I N D S K O P F B Ä G G L I

Brokkoli | Kartoffelpüree

4 8 . 0 0

veredelt mit feiner Bordeauxsauce

#### F L E I S C H D E S T A G E S

je nach Angebot

Preis auf Anfrage

### Kreieren Sie Ihren Lieblingsteller,

### durch Auswahl Ihrer Wunschbeilage:

#### \* 200 g tranchiertes

#### E N T R E C Ô T E « C A F É D E P A R I S »

Speckbohnen

serviert mit Butter "Café de Paris" im Pfännchen 5 2 . 0 0

#### W I E N E R S C H N I T Z E L

Preiselbeeren | Zitrone

4 9 . 0 0

### Wunschbeilagen:

Pommes frites

Pommes Allumettes

Trüffelpommes (+8.- Aufpreis)

Saisongemüse

kl. Blattsalat

Risotto

Kartoffelpüree

Kartoffelgratin

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

R

# Gasthof Rössli

ENTSCHEIDEN  
GENIESSEN...

## T A G E S F I S C H

je nach Angebot

Preis auf Anfrage

### L A C H S F I L E T

4 2 . 0 0

Rüebli-Ingwer-Püree | Rüeblivariation  
serviert mit Champagner-Beurre-Blanc



### • H A U S G E M A C H T E

### T R Ü F F E L T A G L I A T E L L E

4 1 . 0 0

Eigelb | Trüffel | Schnittlauch

### • G E M Ü S E V A R I A T I O N

3 4 . 0 0

Wintergemüse | Kartoffelpüree  
serviert mit vegetarischer Jus

### • R A N D E N R I S O T T O

2 9 . 0 0

Gorgonzola | Walnuss | Kräuter



### Produktherkunft

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz

Rind: Argentinien | Australien

Lachsfilet: Norwegen (Aquakultur)

Jakobsmuscheln: Japan (Wildfang MSC)

Brot: Romer's, Schweiz

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

R

# Gasthof Rössli

## SÜSSE VERFÜHRUNG...

PROFITEROLE S  
mit warmer Schokoladensauce

15.00

### HAUS-TRIOLOGIE

Kleine Verführung  
Lassen Sie sich überraschen

16.00

### EISKAFFEE

Mokkaglacé | Rahm

13.00

### LAUWARMER SCHOGGIKUCHEN

Vanilleglacé

13.00

### AFFOGATO

Espresso | Vanilleglacé

9.50

### KUGEL GLACÉ / SORBET

4.50

mit Rahm | mit Sauce | mit Streusel  
mit Wodka | alte Pflümli | alter Willi

je 1.50  
je 8.00

### KÄSEPLÄTTLI

18.00

Käse-Trio - Auserlesene Schweizer Käse



R

# Gasthof Rössli

## 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 alkoholfrei	5 dl	7.00
Ramseier mit Alkohol	5 dl	7.00

U

K

Z

:A

R

H

O

R

# Gasthof Rössli

Sie planen einen Geburtstag, Firmenfeier oder ein Familienessen? Dann sind Sie bei uns im Rössli genau richtig. Unser Haus verfügt über zwei separate Gasträume, einen Veranstaltungsraum für bis zu 18 Personen sowie einen grossen Saal für bis zu 65 Personen, der zum Feiern und Geniessen einlädt. Zusätzlich steht Ihnen im oberen Stockwerk unsere exklusive Zigarrenlounge zur Verfügung. Auch an diesem Ort kann eine private Veranstaltung, wie beispielsweise ein diskretes Geschäftessen, stattfinden. Während der Sommermonate bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Apéros in unserem schönen Gärtli abzuhalten.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

