

LANDGASTHAUS RÖSSLI HUNDWIL ⁹⁰⁶⁴

9064 Hundwil
Telefon 071 367 12 15
www.rössli-hundwil.ch



Herzlich willkommen im Landgasthaus Rössli Hundwil

Liebe Gäste,
es freut uns sehr, Sie bei uns im traditionsreichen Rössli
begrüssen zu dürfen.

Zu jeder Jahreszeit laden wir Sie ein, bei uns eine kleine
Auszeit vom Alltag zu geniessen – mit ehrlicher
Gastfreundschaft, regionaler Küche und viel Liebe zum Detail.

Unsere Speisekarte wechselt mit den Jahreszeiten und bringt
stets das Beste auf den Teller, was die Natur gerade bietet:
Frisches Gemüse, feine Kräuter, ausgesuchte Fleischstücke
und saisonale Spezialitäten aus der Region und der Schweiz.

Seit über vier Generationen führt die Familie Knöpfel dieses
Haus mit viel Herzblut, Liebe zur Gastfreundschaft und
Verbundenheit zur Region.
Was einst klein begann, ist heute ein Ort zum Wohlfühlen – für
Geniesser, Ausflügler, Stammgäste und alle,
die gerne gut essen.

Lassen Sie sich verwöhnen – mit einer kreativen Küche,
regionalen Zutaten und der vertrauten Herzlichkeit,
für die unser Haus steht.

**Herzlichst,
Ihre Familie Knöpfel & das Rössli-Team**

Unser Fleisch stammt aus der Region und der Schweiz. Für



1. Generation Knöpfel
von 1946 - 1948
Johannes & Frieda Knöpfel



2. Generation Knöpfel
von 1948 - 1983
Jakob & Frieda Knöpfel



3. Generation Knöpfel
von 1983 - 2018
Peter & Annemarie Knöpfel



4. Generation Knöpfel
(2013-2018 als STV Geschäftsführer)
von 2019 - Heute
Tobias & Anja Knöpfel

VORSPEISEN

CHF

Appenzeller Bschorle Ingwersuppe

Feine Bschorle-Suppe mit pikantem Ingwer, dazu Lochers Gerstenmalz-«Tschips», serviert im Heukörbli.

10

Förster Salat

Ein Nüsslisalatbouquet mit Speck, Ei und sautierten Eierschwämmli, serviert mit einem Preiselbeerdressing.

15

Sommer Salat

Gegrillte Nektarinen, cremige Burrata, Kirschtomaten und frischer Blattsalat – leicht, fruchtig und elegant.

15

Enten Traum

Feiner geräuchte Ente auf cremiger Hüttenkäsecreme, begleitet von fruchtigem Brombeerpüree und knackigen Blattsalat.

19

Grüner Salat

Marktfrischer Blattsalat mit hausgemachter Salatsauce .

8

Gemischter Salat

Fein assortierte Salatvariation mit marktfrischem Blattsalat und hausgemachter Salatsauce.

9

BBQ- Kräuter Tatar

Würziges Rinds-Tatar mit feiner BBQ-Note, frischen Kräutern und Haussauce, dazu Sauerrahmsauce, Salat und Toast.

19

Ceasar Salat

Knackiger Lattich mit klassischem Caesar-Dressing, dazu knusprige Croutons, geriebener Parmesan und zarte Pouletwürfel.

15

Liebe Rössli Gäste

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir pro Zubereitung einer Bestellung auf zwei Tellern einen Aufschlag von 3 Fr berechnen, der sich aus dem Mehraufwand ergibt.

Für die Bestellung einer kleineren Portion werden 20% in Abzug gebracht.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. aktueller MwSt und Kreditkartenkommission.

SAISONALE KREATIONEN

CHF

Smoker Buure Kotelett

34

Saftiges Schweinskotelett mit Schwarte (ca. 300 g), langsam und schonend im Smoker gegart.

Dazu hausgemachte Kräuterbutter, knusprige Pommes frites und ein saisonales Gemüsetöpfli.

Mediterranes Cordon bleu

33

Zartes Schweins-Cordon bleu, gefüllt mit Rohschinken, 6 Monate gereiftem Manchego-Schafskäse, getrockneten Tomaten und mediterranen Kräutern.

Knusprig goldbraun paniert, serviert mit Country Cuts, dazu Kräuter-Aioli und saisonaler Gemüsegar nitur.

Känguru vom Grill

37

Zartes Kängurufilet, kurz und saftig auf dem Grill zubereitet, begleitet von geräuchertem Sauerrahm.

Serviert mit cremigem Basilikum-Limetten-Risotto und buntem saisonalem Gemüse.

Black Angus Rib Eye

42

Ca. 200 g Black Angus Rib Eye, auf den Punkt Rosa gegrillt.

Serviert auf kräftiger Beef-Jus mit Basilikum-Limetten-Risotto und saisonalem Gemüsetöpfli.

Pferdefilet Appenzeller Art

44

Zartes Pferdefilet, überbacken mit einer würzigen Kräuter-Schopfkruste.

Serviert auf cremiger Pfifferling-Rahmsauce mit feinen Fettuccine und saisonalem Gemüsetöpfli.

Brewbee Vegi Cordon bleu

32

Knuspriges Vegi-Cordon bleu auf Basis von Locher's Gerstenmalz, herzhaft gefüllt mit 6 Monate gereiftem Manchego-Schafskäse, getrockneten Tomaten und mediterranen Kräutern.

Goldbraun gebacken und serviert mit Country Cuts, hausgemachter Kräuter-Aioli und saisonaler Gemüsegar nitur.

APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

Appenzeller Cordon Bleu

Schweins Cordon Bleu gefüllt
mit Appenzeller Mostbröckli, Speck und Appenzeller Käse,
dazu Pommes frites und Gemüse garnitur

CHF
33

Appenzeller Siedwurst ☀

Appenzeller Beef-Siedwurst von der Streichelfarm in Gais AR
mit Käserahm-Spätzli, hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln

25

Geschnetzeltes nach Appenzeller Art ☀

Schweizer Kalbsgeschnetzeltes
mit Speck- und Mostbröckliwürfeln
an einer feinen Rahmsauce
Spätzli und Gemüse garnitur

37

APPENZELLER GERICHTE OHNE FLEISCH

Spätzlitorf ✓☀

Hausgemachte Spätzli mit saisonalem Gemüse
Appenzeller Käse, Rahm und Röstzwiebeln
dazu hausgemachtes Apfelmus
serviert im Topf

25

Gemüseteller ✓☀

Reichhaltiger Gemüseteller
mit unserem Appenzeller Röst-Gratin

25

KLASSIKER

Riz Casimir ☀

Schweizer Poulet-Brust und Fruchtsalat
an feiner Currysauce im Reis-Ring

CHF
27

Früchte Curry 🌱☀

Frischer Fruchtsalat
an sämiger Currysauce im Reis-Ring

24

Schnitzel Pommes frites ☀

Feine Schweinsschnitzel paniert
mit Pommes frites und Gemüse garnitur

25

Fitnesssteller ☀

Schweinsschnitzel paniert oder Pouletbrust vom Grill
auf Salatteller

25

Hausgemachte Forellenknusperli ☀

Schweizer Forellen im Appenzeller Quöllfrisch-Teig,
dazu ein saisonaler Salatteller

27

Hausgemachte Pouletknusperli ☀

Schweizer Poulet Würfel im Appenzeller Quöllfrisch-Teig,
dazu ein saisonaler Salatteller

27

Käsesalat garniert 🌱☀

Appenzeller Käsesalat
auf Salatteller

18

Wurst- Käsesalat garniert ☀

Cervelat Salat mit Appenzeller Käse
auf einem halben Salatteller

21

Wurstsalat garniert ☀

Cervelat Salat auf einem Salatteller

18

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. aktueller MwSt und
Kreditkartenkommission.