RÖSSLI
HÜNENBERG

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Salate

Freiland-Nüsslisalat
vom Buuregarte der Familie Boog aus Hünenberg
an französischem Dressing, mit gehacktem Ei,
gerösteten Kürbiskernen und gebratenem Speck 19.00

gemischter Salat
assortierte Gemüse- und Blattsalate an französischem-,
italienischem-, oder saisonalem Dressing 13.00

Käse-Salat
mit geraffeltem, würzigem Greyerzer, Trauben, Essiggurken
und roten Zwiebeln an französischem Dressing 18.00

verschiedene Blattsalate
an französischem-, italienischem-, oder saisonalem Dressing
10.00

Salat aus dem Tagesangebot
9.00

Suppen

Zitronensuppe
eine köstliche griechische Spezialität aus abgebundenem,
cremigem Geflügelfond und frischer Zitrone
15.00

Schaumsuppe
aus gelber Rande, aromatisch und pikant abgeschmeckt,
dazu Dallenwiler Ziegenfrischkäse
16.00

Suppe aus dem Tagesangebot
9.00

Bei Fragen zu Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt. und in CH-Franken.

RÖSSLI
HÜNENBERG

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Vorspeisen

Jakobsmuscheln
an Buttersauce auf kurz gebraten Fenchel-Dill Gemüse

20.00

Eierschwämmli
präsentiert als leicht cremiges Tatar, erfrischend und fruchtig
kombiniert mit Sellerie-Apfel Salat und knusprigem Kartoffelstroh

19.00

Hakozushi
traditionelles japanisches Box-Sushi mit Royal-Lachs,
Gurke, und Reis, begleitet von gehobeltem Rettich mit Sesam
dazu Shiitake-Pilze, Wasabi und Orange

22.00

Carpaccio vom Kalb
mariniert mit Olivenöl und Kräutern und angerichtet
mit Preiselbeer-Vinaigrette sautierten Pilzen, Kohlsalat
und aromatischen Croutons

24.00

Fisch

Seeteufel Bäckchen
zart gebraten in Kombination mit cremigem Venere Reis
und sautiertem Spitzkohl mit lieblichen Rosinen und Limette

42.00

Eglifilets
in luftigem Bierteig gebacken mit Remouladensauce
oder
gebraten in Butter nach Müllerinnen-Art
Beide Zubereitungen mit Blattspinat und
wahlweise mit Wildreismix oder Bratkartoffeln

Vorspeise 24.00
kleine Port. 34.00
Hauptgericht 40.00

Forellenfilets
pochiert an Weissweinsauce mit gebratenen Black Tiger Krevetten,
Lauchgemüse und kleinen Kartoffelknödeln 39.00

DEKLARATION Fisch:

Egli - EE-Wildfang, CH, DE / Seeteufel – NL
Forelle – CH, DE, IT, Lachs – GB,
Jakobsmuschel – JP / Black Tiger Krevetten - VT

RÖSSLI
HÜNENBERG

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Fleisch

Rindsfilet
als Medaillon gebraten an Pfeffersauce mit süss-säuerlichem Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Kräutern 56.00

Schweinskotelett
in würziger Panko-Cornflakes Panade knusprig gebraten mit Rotkraut, gebratenem Rosenkohl und frittierten Risotto Bällchen 42.00

Lammhaxe
sanft geschmort an kräftiger Sauce, dazu cremig gerührte Bramata Polenta, gebratener Blumenkohl und Broccoli 44.00

Roulade
vom Schenkel der Maispoularde mit Speck und Rosmarin begleitet von Wirsinggemüse mit Pilzen und Safran Tagliatelle 38.00

Kalbsleber
geschnetzelt und kurz sautiert in Butter mit Kräutern und Zwiebeln, angerichtet mit goldbrauner Rösti und Gemüse 39.00

Angus-Bratwurst aus Ennetbürgen
von der Metzgerei Holzen, an Zwiebelsauce mit Rösti oder Pommes frites 28.00

DEKLARATION Fleisch Leber - CH / Lamm – NZ, AU / Schwein - CH / Rindsfilet - IRL Kalb - CH / Maispoularde - CH

Vegetarisch

Arancini
frittierte und panierte Risotto-Bällchen süss-scharf glasiert und serviert mit kurz sautiertem Spitzkohl, Sesam und grilliertem Rosenkohl 32.00

Meerrettich-Kapern Krapfen
knusprig frittiert und angerichtet mit cremigem Wirsinggemüse, grilliertem Broccoli und Blumenkohl 30.00

DEKLARATION Brot: Konditorei-Confiserie von Rotz, Cham / CH

RÖSSLI
HÜNENBERG

EDEL BIS RAFFINIERT

Leicht - Kreativ - Marktfrisch

Dessert

Crèmeschnitte «Rössli»
Ein Mille-feuille aus Beerenmousse, knusprigem Blätterteig,
Vanillecreme und Früchten 15.00

Vermicelles
auf Meringues mit geschlagenem Rahm 10.00
kleine Port. 8.50
als Coupe Nesselrode mit Vanilleglace 15.00

Coupe Dänemark
drei Kugeln Vanilleglace mit
hausgemachter Schokoladensauce und Schlagrahm 14.00
kleine Port. 9.50

Eiskaffee Zuger Art
von der Region für die Region - 14.00
feines Kaffeeglace aufgerührt mit Kirsch ohne Kirsch 12.00
kleine Port. 9.50

Zuger Kirschtorte
nach dem Originalrezept der Konditorei Treichler 11.00

Sorbets die aktuellen Aromen:
Zwetschge, Zitrone, Ananas, Mango,
Orange, Cassis pro Kugel 4.50

Glace die aktuellen Aromen:
Vanille, Erdbeere, Mocca, Schokolade,
Karamell, Stracciatella, Kokos, Pistazien pro Kugel 4.50

erfrischendes Sorbet mit Schuss
wählen Sie Spirituosen, Likör oder Champagner
nach Ihrem Geschmack eine Kugel 9.00
zwei Kugeln 13.50
drei Kugeln 18.00