

Rössli's Rösti Hits

Rösti Hawaii CHF. 22.50
Ananas, Hinterschinken, Amaretto Kirsche,
mit Raclettekäse überpacken

Rösti del Chef CHF. 27.50
Kalbfleisch, Cherry Tomaten,
mit Raclettekäse überpacken



Rösti Rustica CHF. 24.50
Speck, Zwiebeln, mit Raclettekäse überpacken und mit
einem Spiegelei garniert

Rösti Fiorentina CHF. 23.50
Spinat, Gorgonzola, Champions,
überpacken mit Raclettekäse

Rösti Burger / Taner Art CHF 28.50
Rindfleisch mit grüner Pfeffersauce und Gemüse





Vorspeisen:

Rössli
restaurant

Tomatencrèmesuppe	CHF	8.—
Steinpilzcrèmesuppe	CHF	9.50
Grüner Salat	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	8.50
Ruccola Salat	CHF	10.50
Salat Caprese Tomaten/Mozzarella	CHF	14.50
Bruschetta	CHF	10.50
Césarsalat mit Pouletstreifen	CHF	19.50
Thonsalat garniert	CHF	17.50
Wurstsalat einfach	CHF	13.50
Wurst-, Käsesalat einfach	CHF	16.50
Wurstsalat garniert, mit Pommes Frites	CHF	18.50
Rinds Tatar mild mit Toastbrot und Butter	CHF	24.50
Rinds Tatar scharf mit Toastbrot und Butter	CHF	24.50
Salat mediterrane mit Crevetten-Spiessli mit Bruschetta	CHF	23.50

Die Preise sind inklusive 8.1% Mehrwertsteuer berechnet.
Bei Allergien: Bitte beim Servicepersonal nachfragen.



Vegetarisch:

Rössli
restaurant

Pastetli

mit Steinpilzen, Rahmsauce und frischem Gemüse

CHF 20.50

Risotto Porcini

mit Steinpilzen

CHF 23.50

Spaghetti Aglio e Olio

mit Knoblauch

CHF 18.50

Tortellini Spinaci

Gefüllt mit Spinat, Gorgonzola, Brokkoli und Baumnüssen

CHF 23.50

Lasagne Verdura

mit frischem Gemüse, Rahmsauce und Käse überbacken

CHF 21.50

Rösti mit Spiegelei

mit frischem Gemüse

CHF 18.50

Die Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer berechnet.
Bei Allergien: Bitte beim Servicepersonal nachfragen.



Reis/Teigwaren:

Rössli
restaurant

Safranrisotto mit Kalbfleisch	CHF 25.50
Risotto Porcini mit Steinpilzen	CHF 23.50
Spaghetti Aglio e Olio mit Knoblauch	CHF 18.50
Spaghetti Gamberoni mit Riesengarnelen und Knoblauch	CHF 27.50
Spaghetti Carbonara mit Speck, Eiern und geriebenem Käse	CHF 19.50
Spaghetti Rössli mit Kalbfleisch und Steinpilzen	CHF 26.50
Lasagne Bolognese mit Rindshackfleisch, Tomaten und Käse überbacken	CHF 19.50

Fleischdeklaration:

Rind:	Australien
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Fisch, Zander:	Kasachstan

Die Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer berechnet.
Bei Allergien: Bitte beim Servicepersonal nachfragen.



Kalbfleisch:

Rössli
restaurant

Kalbsplätzli al Limone	CHF	33.50
Kalbsplätzli Saltimbocca	CHF	34.50
Wienerschnitzel	CHF	33.50
Geschnetzeltes Zürcher Art	CHF	32.50
Kalbsleberli Marsala an roter Portweinsauce	CHF	33.50
Kalbsleberli mit Salbeibutter	CHF	31.50
Kalbs Cordon bleu Klassik mit Hinterschinken und Käse	CHF	33.50
Kalbs Cordon bleu Rustica mit Speck, Peperoni und Zwiebeln	CHF	35.50
Kalbs Cordon bleu Fiorentina mit Spinat und Gorgonzola	CHF	36.50

Pouletfleisch:

Poulet Rahmschnitzel	CHF	25.50
Poulet Flügeli	CHF	19.50
Poulet Exotica mit Früchten und Curryrahmsauce	CHF	23.50

Die Menus werden mit Gemüsebouquet und Beilagen nach Wahl serviert:
Reis, Risotto, Pommes Frites, Nudeln oder Rösti

Die Preise sind inklusive 8.1% Mehrwertsteuer berechnet.
Bei Allergien: Bitte beim Servicepersonal nachfragen.



Schweinefleisch: **Rössli** RESTAURANT

Rahmschnitzel	CHF 25.50
Schnitzel paniert	CHF 24.50
Schweins Cordon bleu Klassik mit Hinterschinken und Raclettekäse	CHF 29.50
Schweins Cordon bleu Rustica mit Speck, Peperoni und Zwiebeln	CHF 30.50
Schweins Cordon bleu Fiorentina mit Spinat und Gorgonzola	CHF 31.50
Schweinssteak Madagaskar mit grüner Pfeffersauce	CHF 28.50
Schweinssteak Porcini mit Steinpilzsauce	CHF 29.50
Schweinsbratwurst von der Dorfmetzgerei «Müller»	CHF 24.50

Fisch:

Zanderfilet mit Orangensauce	CHF 32.50
Riesencrevetten mit Knoblauchsauce	CHF 34.50

Die Menus werden mit Gemüsebouquet und Beilagen nach Wahl serviert:
Reis, Risotto, Pommes Frites, Nudeln oder Rösti

Die Preise sind inklusive 8.1% Mehrwertsteuer berechnet.
Bei Allergien: Bitte beim Servicepersonal nachfragen.



Heisser Stein:

Rössli
RESTAURANT

Rindsfilet à 200g	CHF 42.50
Rinds Entrecôte à 200g	CHF 39.50
Schweinssteak à 200g	CHF 31.50

Rindfleisch:

Rinds Entrecôte an Kräutersauce	CHF 40.50
Rinds Entrecôte an hausgemachter Café de Paris-Sauce	CHF 38.50
Rindsfilet Porcini an Steinpilzsauce	CHF 44.50
Rindsfilet an grüner Pfeffersauce	CHF 42.50

Die Menus werden mit Gemüsebouquet und Beilagen nach Wahl serviert:
Reis, Risotto, Pommes Frites, Nudeln oder Röstli

Die Preise sind inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.
Bei Allergien: Bitte beim Servicepersonal nachfragen.



Rössli
RESTAURANT

Für unsere kleinen Gäste:

Spaghetti Napoli

mit Tomatensauce

CHF 10.50



Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

CHF 12.50



Schweinsschnitzel Paniert

mit Pommes Frites

CHF 14.50



Die Preise sind inklusive 8.1% Mehrwertsteuer berechnet.
Bei Allergien: Bitte beim Servicepersonal nachfragen.



Getränke:

Rössli
restaurant

Flaschen:

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	33cl	4.90
San Pellegrino	50cl	6.00
Schweppes Tonic/ Bitter Lemon	20cl	4.90
Rivella rot/blau	33cl	4.90
Cola/ Cola zero	33cl	4.90
Apfelschorle	33cl	4.90
Orangen-, Tomatensaft	20cl	5.50
Rhazünser mit Kohlensäure	1 Lt.	9.50
Arkina ohne Kohlensäure	1 Lt.	9.50

Offene Getränke:

	2dl:	3dl:	5dl:
Mineralwasser	3.50	4.60	5.40
Citro	3.50	4.60	5.40
Cola, Cola Zero	3.50	4.60	5.40
Icetea	3.50	4.60	5.40
Apfelschorle	3.50	4.60	5.40

Heisse Getränke:

Café Crème, Espresso	CHF	4.60
Doppelter Espresso	CHF	5.60
Cappucino	CHF	4.90
Schale	CHF	4.80
Café Mélange	CHF	5.50
Latte Macchiato	CHF	4.90
Heisse Schoggi, heisse Ovo	CHF	4.80
Café Lutz /Fertig	CHF	6.50
Café Coretto	CHF	7.50
Tee, Punsch	CHF	4.60
Tee Rum	CHF	6.50



OFFENWEINE

Schaumwein

1dl Flasche

VIVO Prosecco | Prosecco DOC

75cl | 85% Glera, 15% Chardonnay
Italien, Veneto, C&C S.r.l

8.50 54.00

Weissweine

1dl Flasche



La Côte | AOC La Côte

50cl | 100% Chasselas

Schweiz, Vaud

Feine Blumen- und Fruchtaromen. Im Gaumen präsentiert sich dieser typische La Côte frisch und mild.

Schweregrad
Süssegrad

5.00 25.00



Epesses | Lavaux AOC

50cl | 100% Chasselas

Schweiz, Vaud

Duftet delikater. Noten von Birnen und Quitten. Mineralisch trockenes Finale.

Schweregrad
Süssegrad

6.00 29.50



Pinot Grigio

50cl | 100% Pinot Grigio

Italien

Gelungener Auftakt. Facettenreich mit tollem Körper und fruchtiger Säure im Gaumen.

Schweregrad
Süssegrad

6.00 29.50

Rosé

1dl Flasche



Vino Rosato d'Italia | VdT

50cl | 100% Sangiovese

Italien

Leuchtet mit elegantem Pink. Blumig und delikater. Im Gaumen Noten von reifen Kirschen, Rosen und Heidelbeeren. Sehr süffig und knackig.

Schweregrad
Süssegrad

6.00 29.50



Primitivo Rosato | IGP

50cl | 100% Primitivo

Italien, Salento, Nicola Barese

Ein gelungener Roséwein. Ausgewogene Aromatik mit Himbeer-, Melonen- und Rosenduftnoten. Lieblicher und erfrischender Abgang.

Schweregrad
Süssegrad

6.00 29.50



OFFENWEINE

Rotweine

l/dl Flasche



Zeininger Pinot Noir | AOC

50cl | 100% Pinot Noir

 Schweiz, Aargau, Weinbau Gerhard Wunderlin Zeiningen

6.50 29.50



Primitivo Puglia | IGP

50cl | 100% Primitivo

 Italien, Puglia, Vinicola Mediterranea, San Pietro

Intensive, reife Fruchtaromen. Aromen von Karamell, Süssholz und Zimt. Rund und geschmeidig und zugänglich. Weiche, samtige Gerbstoffe.

Schweregrad 
Süssegrad 

6.50 29.50



Ripasso della Valpolicella | Valpolicella DOC

75cl | Corvina, Corvinone, Rondinella

 Italien, Veneto, C&C S.r.l

Duftet nach Zedernholz, Karamell und kandierten Früchten. Im Gaumen geschmeidig mit seidigen Gerbstoffen.

Schweregrad 
Süssegrad 

7.50 48.00

FLASCHENWEINE

Rotweine

Flasche



Primitivo di Manduria | Manduria DOP

75cl | 100% Primitivo

 Italien, Puglia, Vitti, San Marzano

Rubinrot, reife Kirschen und Pflaumen, eine Note von Kakao und Vanille, samtige Textur, angenehme Süsse.

Schweregrad 
Süssegrad 

48.00



Nero d'Avola Barrique | IGT

75cl | 100% Nero d'Avola

 Italien, Sicilia, Nicola Barese

Dunkelrot mit leicht violetten Reflexen. Füllig, vollmundig und harmonisch. Im Gaumen feine Noten von Pflaumen, Vanille und Beeren.

Schweregrad 
Süssegrad 

52.00



Rioja Reserva | Rioja DOCa

75cl | 100% Tempranillo

 Spanien, La Rioja, Vicente Gandia

Rubinrot. Noten von Vanille und Leder. Balsamische Aromen, seidige Struktur, angenehme Tannine, tolle Saftigkeit, Balance und Länge.

Schweregrad 
Süssegrad 

54.00