

# 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, Champignons,  
überpacken mit Raclettekäse

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





# Vorspeisen:

**Rössli**  
restaurant

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

<b>Safranrisotto</b> mit Kalbfleisch	CHF 25.50
<b>Risotto Porcini</b> mit Steinpilzen	CHF 23.50
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> mit Knoblauch	CHF 18.50
<b>Spaghetti Gamberoni</b> mit Riesencrevetten und Knoblauch	CHF 27.50
<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Speck, Eiern und geriebenem Käse	CHF 19.50
<b>Spaghetti Rössli</b> mit Kalbfleisch und Steinpilzen	CHF 26.50
<b>Lasagne Bolognese</b> 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

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

## Pouletfleisch:

<b>Poulet Rahmschnitzel</b>	CHF	25.50
<b>Poulet Flügeli</b>	CHF	19.50
<b>Poulet Exotica</b> mit Früchten und Curryrahmsauce	CHF	23.50

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

---

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



# *Schweinefleisch:* **Rössli** RESTAURANT

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

## *Fisch:*

<b>Zanderfilet mit Orangensauce</b>	CHF 32.50
<b>Riesencrevetten mit Knoblauchsauce</b>	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:

<b>Rinds Entrecôte</b> an Kräutersauce	CHF 40.50
<b>Rinds Entrecôte</b> an hausgemachter Café de Paris-Sauce	CHF 38.50
<b>Rindsfilet Porcini</b> an Steinpilzsauce	CHF 44.50
<b>Rindsfilet</b> 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:

	<b>2dl:</b>	<b>3dl:</b>	<b>5dl:</b>
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


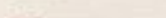


#### La Côte | AOC La Côte

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

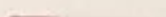
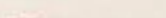


#### Epesses | Lavaux AOC

50cl | 100% Chasselas

 Schweiz, Vaud

Duftet delik特. 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 fruchtige 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 delik特. 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

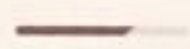



#### Ripasso della Valpolicella | Valpolicella DOC

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

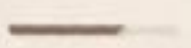



#### Primitivo di Manduria | Manduria DOP

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




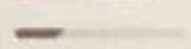
#### Nero d'Avola Barrique | IGT

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

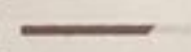



#### Rioja Reserva | Rioja DOCa

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