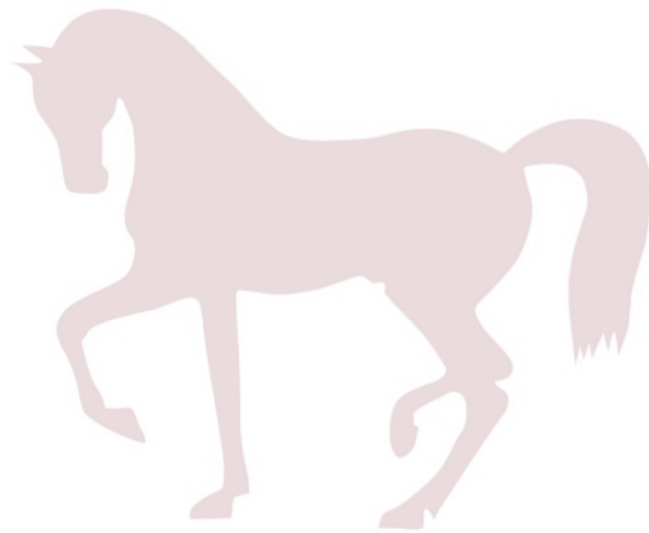


RÖSSLI



Schön, sind Sie da

Für Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/innen

Herkunft

Kalb CH - Rind CH
Schwein (CH) - Poulet (CH)

Chicken Nuggets (CH)

Tatar (CH)

Schinken, Salami, Speck (CH)

Lachs (Norwegen)
Fischknusperli (Alaska Seelachs - Pazifik)

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

Herzlich willkommen im Rössli

Das Restaurant Rössli erscheint seit Januar 2020 im neuen Glanz. Schnörkellos und geradlinig, wie die Speisen, die serviert werden.

Geschäftsführerin Angela Watelet, Chef de Service Joy Watelet und Küchenchef Sven Walpuski begeistern mit ihrer Freundlichkeit und verwöhnen kulinarisch.

Während manche Mitarbeiter Kontakt mit den Gästen haben, bleiben andere unsichtbar.

Das ganze Team ist für das Rössli wichtig.

Sie gewährleisten einen souveränen Ablauf und somit auch ein grossartiges Erlebnis im Rössli.

Die Kultur ist ein wichtiger Bestandteil des Rössli Konzeptes. Schauen Sie sich um, denn Künstler haben die Möglichkeit ihre Bilder und Kunstwerke kostenlos im Restaurant auszustellen.

Zudem verfügt die Location über einen grossen Eventsaal im ersten Stock, Treffpunkt für Musiker, DJ's und Künstler aller Art. Eine schöne Bar erstrahlt neben dem Event- und Konzertsaal.

Ein Besuch lohnt sich.

Die Küche verfügt über einen eigenen Kräutergarten, der zur richtigen Jahreszeit genutzt wird.

Das Rössli-Team freut sich sehr über ihren Besuch und wünscht,
„en Guete“

Salate

Bunt gemischter Blattsalat mit Karotte, Gurke, Tomate und gerösteten Kernen

als Vorspeise, zwölf-fünfzig / als Hauptgang, neunzehn-fünfzig

Rössli-Salat, bunter Blattsalat mit Karotte, Gurke, Tomate, gerösteten Kernen und gebratenen Pouletbruststreifen (Hauptspeise)

neunundzwanzig-fünfzig

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:
Haussauce, italienisch- oder französische Sauce

Vorspeisen

Suppe

Tagessuppe, fragen Sie den Service

Beefsteak „Tatar“ mild, medium oder scharf

Vorspeise sechsundzwanzig / als Hauptgang siebenunddreissig

(mit „Schuss“ Cognac oder Whiskey + 3.50)

Dessert

Joy's Schokokuchen mit Vanilleglacé
zwölf-fünfzig

Griessköppli mit in Vanille-Olivenöl marinierten Orangen
dreizehn-fünfzig

Sorbet, pro Kugel / fünf-fünfzig

Zitrone

Mango

Himbeere

Zwetschgen

Williams Birne

Rahm Glacé, pro Kugel / fünf-fünfzig

Vanille

Erdbeere

Schokolade

Kaffee

Salted Caramel

Zuckerwatte

mit Rahm, einen Franken mehr
mit viel Rahm, zwei Franken mehr

Alle Glacé auch als Frappé erhältlich

neun

Pinsa Romana, die „gesunde“ Pizza

Ihre typische ovale Form und die handgearbeitete Struktur macht sie einzigartig und verleiht ihr ein unverwechselbares, rustikales und originelles Aussehen.

Dieses exklusive Rezept wurde 2001 von der Familie Di Marco konzipiert.

Gesund, leicht verträglich, toller Geschmack, knusprig und luftig.

Zutaten der originalen Pinsa Romana Reismehl, Sojamehl, hochwertiges Weizenmehl, Wasser, Hefestarter (leichter verdaubar), Extra-Vergine Olivenöl und Salz.

Pinsa mit frischem Rosmarin, Fleur de Sel und nativem Olivenöl, gut zum Apéro geeignet

fünfzehn

Pinsa mit Tomatensauce, Mozzarella und Zwiebeln

zweiundzwanzig

zusätzlich Schinken, plus zwei

zusätzlich Salami, Aglio, Olio e Peperoncino, plus vier

zusätzlich Gemüse, plus drei

zusätzlich Pilz, plus drei

zusätzlich ein Ei, plus zwei

zusätzlich Rohschinken, plus fünf

Pinsa mit Sour Cream, Zwiebeln, Speck und Mozzarella

dreiundzwanzig

Pinsa mit Rauchlachs, Sour Cream und Mozzarella

fünfundzwanzig

„Kleine“ Pinsa, minus CHF 6.- des jeweiligen Preises.

Hauptspeisen

Rössli Klassiker

Simmentaler Rinds Entrecôte

überbacken mit hausgemachter Café de Paris Butter und Pommes-Frites, serviert im Pfännli

150gr. neunundvierzig/ 250gr. sechsundfünfzig

mit Kalbsfilet

150gr. sechsundfünfzig / 250gr. dreiundsechzig

Lust auf mehr? Frag den Service

Wienerschnitzel

mit Preiselbeeren und Pommes

sechsundvierzig

Züri Geschnetzeltes vom zarten Kalbsfilet

mit Champignons und hausgemachter Rösti

neunundvierzig

Geschnetzelte Kalbs Leber

mit Zwiebeln, Salbei, Butter und Rösti

einundvierzig

Hauptspeisen

Cordon Bleu vom Schwein
mit Pommes Frites und Gemüsebouquet
zweiunddreissig

Fischknusperli
mit Pommes und hausgemachter Remouladensauce
achtundzwanzig
jede weitere Sauce, drei Franken extra

Quark-Spätzli-Gemüsepfanne
mit gebratenen Pouletbruststreifen
neunundzwanzig

Sennen Rösti
Rösti, Speck, Bergkäse, Spiegelei, Röstzwiebeln
vierundzwanzig

jede weitere Beilage, sieben

Saisonales Gemüse / Tagliatelle
Quark-Spätzli

Vegetarische Gerichte

Frischer, Saisonaler Gemüseteller
dreiundzwanzig

Quark-Spätzli-Gemüsepfanne,
sechszwanzig

Sennen Rösti Vegetarisch
Rösti, saisonalem Gemüse, Bergkäse, Spiegelei, Röstzwiebeln
vierundzwanzig

Tagliatelle Aglio, Olio e Peperoncini
zwanzig-fünfzig

Tagliatelle Pomodoro
einundzwanzig

Tagliatelle all'Arrabbiata
zweiundzwanzig

Grosse Portion Pommes
zwölf