

Herzlich willkommen im Rössli

Um ihren Aufenthalt bei uns unvergesslich zu gestalten, ist die Gastgeberin, Angela Watelet, Chef de Service Joy Watelet so wie unser Küchenchef Sven Generali persönlich um ihr Wohlergehen besorgt.

Die Küche verfügt über einen eigenen Kräutergarten, der zur richtigen Jahreszeit genutzt wird. Wir legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit, regionale Produkte und Food-Waste. Aus diesen Gründen finden Sie bei uns eine eher kleinere, ständig wechselnde, der Saison entsprechende Speise-Karte.

Während andere Mitarbeiter Kontakt mit den Gästen haben, bleiben andere für Sie unsichtbar. Das ganze Team ist für das Rössli wichtig. Sie gewährleisten einen souveränen Ablauf und somit auch ein großartiges Erlebnis. Ihr Trinkgeld wird durch alle Mitarbeiter Aufgeteilt.

Die Kultur ist ein wichtiger Bestandteil unseres Konzeptes. Schauen Sie sich um, denn Künstler haben die Möglichkeit ihre Kunstwerke ohne Kommission im Restaurant auszustellen.

Besuchen Sie nach dem Essen auch unsere schöne Bar im ersten Stock oder eines unseren Konzerten und oder Shows. Ein Treffpunkt für Musiker und Künstler aller Art.

*Das ganze Team freut sich sehr über ihren Besuch und wünscht
„En guete“*

Vorspeisen und Salate

*Frischer, Bunt gemischter, Blattsalat
mit in Nativen Olivenöl gerösteten Kernen*

Vorspeise „Zwölf-fünfzig“

Hauptgang „Neunzehn-fünfzig“

*Wählen Sie selbst aus unseren Hausgemachten Salatsausen
Hausdressing, Italienisch oder Französisch*

Suppe des Tages

Der Küchenchef empfiehlt

Beefsteak Tatar

Fein geschnitten für den optimalen Genuss

*Mild, Medium oder Scharf mit Toast-Brot,
garniert mit Schweizer Butter, Kapern, Cornichon und Garten-Zwiebeln*

Vorspeise „Siebenundzwanzig“

Hauptpreise „Achtunddreissig“

*Verfeinern Sie z. B. Cognac oder Whisky (Jack Daniels)
„Drei-fünfzig“*

Hauptspeisen mit Fleisch

„Der Rössli Klassiker“

Simmentaler Rinds-Entrecôte

*mit „Rössli Café de Paris“ überbacken
serviert im Pfännli, dazu Pommes-Frites*

„Neunundvierzig“

Schweins Cordon Bleu

*gefüllt mit urchigem Glarner-Bergkäse, saftigem Vorderschinken
begleitet von einem saisonalen Gemüsebouquet und Pommes Frites*

„achtundzwanzig“

Wienerschnitzel vom Kalb

Pommes Fritten und Preiselbeeren

„sechsendvierzig“

Kalbsleber geschnetzelt (so lange es hat oder auf Vorbestellung)

*kurz gebraten in feinsten Butter mit Zwiebeln und frischem Salbei aus eigenem
Garten, dazu Rösslis Butter-Rösti*

„Zweiundvierzig“

Hausgemachte Spätzli

mit gemischtem Gemüse an einer feinen Rahmsauce, mit Poulestreifen

einunddreissig

Hauptspeisen mit Fleisch

Rössli Burger

*hausgemachte Patties aus Schweizer Rindfleisch
mit goldbraunen Buns,
gefüllt mit Barbecuesauce, Zwiebeln und Salat, Pommes Frites
„sechszwanzig“*

*zusätzlich Essiggurken „auf Wunsch“
zusätzlich Käse, „plus Zwei“
zusätzlich Speck, „plus Zwei“
zusätzlich ein Ei, „plus Zwei“*

Für unsere Vegetarier

Rössli Vegi Burger

*hausgemachte Patties aus Gemüse, Kidneybohnen und Haferflocken
mit goldbraunen Buns,
gefüllt mit Cocktailsauce, Zwiebeln und Salat, Pommes Frites
„sechszwanzig“*

*zusätzlich Essiggurken „auf Wunsch“
zusätzlich Käse, „plus Zwei“
zusätzlich ein Ei, „plus Zwei“*

Hausgemachte Quark-Spätzli

*mit frischem Gemüse, an einer feinen Rahm-Käsesauce
„Siebenundzwanzig“*

Ravioli

*Fragen Sie den Kellner nach der aktuellen Füllung
mit Tomatensofse oder Salbeibutter
Vorspeise: „neunzehn“
Hauptspeise: „achtundzwanzig“*

Pasta des Tages (fragen Sie den Service)

*Aglio Olio mit Peperoncini, oder Pomodoro, oder all'Arabiata
„Dreiundzwanzig“*

Ofenfrische Pinsa Romana *die „gesündere“ Pizza*

unsere Pinsa's

*mit frischem Rosmarin, Fleur de Sel und nativem Olivenöl, gut
zum Apéro geeignet
„Fünfzehn“*

*mit Tomatensauce, Mozzarella und Zwiebeln
„Zweiundzwanzig“*

*mit Sour Cream, Zwiebeln, Speck und Mozzarella
„Dreiundzwanzig“*

*mit Rauchlachs, Sour Cream und Mozzarella
„Fünfundzwanzig“*

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“

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

Dessert, die süsse Verführung

Joy's Schokokuchen mit Sauerrahmglacé

mit viel Liebe im Hause zubereitet

„Vierzehn“

Affogato

Espresso und Joy's Vanille-Glacé

„Zehn“

Apfelringe mit Zimtzucker und Joy's Vanilleglacé

„Dreizehn“

unsere Sorbet's

Zitrone, Mango, Himbeere, Zwetschgen, Williams Birne

Pro Kugel „Fünf-fünfzig“

unsere Rahm Glacé

Joy's Vanille & Sauerrahm, Erdbeere, Schokolade, Kaffee,

Saltet-Caramel, Zuckerwatte

Pro Kugel „Fünf-fünfzig“

mit Rahm, plus „einen Franken“

mit viel Rahm, plus „zwei Franken“

Frappé

Alle Glacé auch als Frappé erhältlich

„Neun“

Schön sind Sie bei uns

*Für Informationen zu Allergien in unseren Gerichten,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/innen*

Herkunft

Kalb | Schweiz

Rind | Schweiz

Schwein | Schweiz

Poulet | Schweiz

Chicken Nuggets | Schweiz

Tatar | Schweiz

Schinken, Speck, Salami | Schweiz

Fischchnusperli | Alaska Seelachs „Pazifik“

Frischer Fisch | Schweiz

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer