

Herzlich willkommen im Rössli

Um ihren Aufenthalt bei uns unvergesslich zu gestalten, ist die Gastgeberin, Angela Watelet, Küchenchef Sven Generali so wie Joy Watelet 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
von Schweizer Blumen „Kerngesund“*

*Vorspeise „Zwölf-fünfzig“
Hauptgang „Neunzehn-fünfzig“*

Suppe des Tages

Der Küchenchef empfiehlt, der Service weiss es...

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. mit 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“*

Gordon Bleu-Kotelett vom glücklichen, Thurgauer

Apfelschwein

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

Kotelett vom glücklichen, Thurgauer Apfelschwein

*mit hausgemachter Kräuterbutter, begleitet von gebratenen
Süsskartoffeln und Blattspinat
„zweiundunddreissig“*

Wienerschnitzel vom Kalb

*Pommes Frites und Preiselbeeren
„sechsunndvierzig“*

Kalbsleber geschnetzelt (so lange es hat od. auf Vorbestellung)

*kurz gebraten in feinsten Butter mit Zwiebeln und frischem Salbei aus eigenem
Garten, dazu Rössli's Butter-Rösti
„Zweiundvierzig“*

Rössli Burger

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

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

Hauptspeisen mit Fisch

*Schweizer Lachsfilet aus Lostallo in Misox
goldbraun gebraten, serviert mit einer Kräuter-Safransauce,
Mandelbrokkoli und Reis*

„Neunundvierzig“

*Das Rössli beachtet die Schweizer Saison und respektiert die Schonzeit.
Somit kann es sein, dass sie ein weiteres Fisch Angebot erhalten, dass hier
nicht auf der Karte steht.*

Fragen sie den Service, vielleicht haben sie ja Glück :-)

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 Schupfnudelpfanne

*mit Kirschtomaten, Mozzarella und Ruccola
„achtundzwanzig“*

Frische Ravioli

*Fragen Sie den Service nach der aktuellen Füllung
an Tomatensauce oder Salbeibutter
„achtundzwanzig“*

Tagliatelle

*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
zum Apéro geeignet*

Dessert, die süsse Versuchung

Joy's Schokokuchen mit Sauerrahmglacé

mit viel Liebe im Hause zubereitet

„Vierzehn“

Affogato

Kaffee und Joy's Vanille-Glacé

„Neun-Siebzig“

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

„Zehn“

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

Tatar | Schweiz

Schinken, Speck, Salami | Schweiz

Fischchnusperli | Alaska Seelachs „Pazifik“

Frischer Fisch | Schweiz

*Olivenöl | Der kleine Olivenhain La Guardiola der Familie Sieber liegt in
Tre Fontane „Sizilien“. Die Biologischen Oliven werden ende Oktober
Hand gepflückt und verlesen. Für die optimale Qualität werden die berühmte
Nocellara del Belice Sorte noch am gleichen Tag kalt gepresst.
Eine Qualität der Spitzenklasse!*

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer