

Menüvorschläge



R e s t a u r a n t

RÖSSLI

S c h w a r z e n b e r g

Sehr geehrter Gast

Es freut uns riesig, dass wir Ihnen unsere Menüvorschläge unterbreiten dürfen und Sie unser Haus für Ihren Anlass gewählt haben.

Die Vorschläge können auch nach Ihren Wünschen abgeändert werden.

Wenn Sie anderweitig ein Gericht beabsichtigen, so stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.

Wir möchten Sie höflich bitten, das ausgewählte Menü eine Woche vor Ihrem Anlass zu bestellen.

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Wir werden unser Bestes beitragen, dass Sie bei uns einen angenehmen und unvergesslichen Aufenthalt erleben dürfen.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Gastgeber

Rafael Wicki

Restaurant Rössli
Dorfstrasse 13
6103 Schwarzenberg
Phone 041 497 00 22
Fax 041 497 00 23
E-Mail: info@roessli-schwarzenberg.ch
Homepage: www.roessli-schwarzenberg.ch

Kalte Vorspeisen

Kalbfleischpastete Mit Selleriesalat an einem Apfel-Honig Chutney und Cumberland sauce.	16.50
Trockenfleischtartar auf einem Rucola-Beet mit weissem Balsamico-Essig und Trüffelöl unter einem Sprienz-Chips	19.50
Schwarzenberger Forellenfilet an einem Preiselbeer-Meerrettichschaum, Avruga-Kaviar und Orangen-Aspik.	18.50
Cocktail von Cherrytomaten und Mozzarellaperlen an Basilikum- Pinienkernen-Dressing	13.50
Lachstartar geräuchert mit einer Zitronenmarinade, Salat-Bouquet und Toast	15.50
Kurz angebratenes Rindshuft-Carpaccio auf Glasnudel-Salat verfeinert mit Parmesan und Rucola-Pesto	22.50
Hausgebeizter Graved-Lachsforelle mit Orangen auf Couscous-Salat	19.50
Fischterrinen im Karottenmantel auf asiatischem Glasnudelsalat	15.50
Kurz angebratenes Thunfisch-Carpaccio auf Sellerie-Ingwersalat	19.50
Geräucherte Entenbrust auf einem Fenchel-Orangensalat	26.00
Crevetten – Cocktail saisonale Früchte und Toast	14.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachtes Dreieck-Pastetli Mit saisonaler Pilzrahm-Sauce	12.50
Duette von der Riesengrille und Jakobsmuschel Auf einem Meerrettich-Granatapfel-Risotto	24.50
Gebratenes Schwarzenberger-Forellenfilet auf schwarzen Linsen mit Speck und Weisswein-Schaum	21.50
Gebratene Wachtelbrüstchen auf einem Sellerie-Püree mit Rotweinjus	26.50
Vierjahreszeiten-Ravioli mit Salbei-Butter	16.50
Frische Nudeln mit Zwiebeln, Knoblauch, Rucola, Baumnuss und Olivenöl	12.50
Schwarzenberger Forellenknusperli Im Bierteig mit Basmatireis und Tartarsauce	18.50

Suppen

Kartoffel – Lauchcrèmesuppe mit knusprigen Speckstreifen	8.50
Aufgeschäumte-Currycrèmesuppe mit gebratenen Riesencrevetten	13.50
Rote-Thaicurrysuppe mit Jakobsmuscheln	13.50
Weisse Tomatencrèmesuppe mit Kräutercroutons	11.50
Tomatencrèmesuppe unter Basilikumhaube	9.50
Steinpilzcrèmesuppe Knoblauchcroutons	11.50
Hühnerhubelsuppe mit Stäfelı Wurst	12.50
Apfel-Selleriecrèmesuppe mit Thymian	9.50
Karotten – Orangensuppe mit Ingwer	8.50
Bouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli oder Sherry oder Ei	7.50
Kraftbrühe mit Mark oder Gemüsestreifen oder Flädli oder Sherry oder Ei	11.50

Salate

Eisberg-Salat mit Süssmais	7.50
Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Bunter Blattsalat mit Speckstreifen und Brotcroûtons	12.50
Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pouletstreifen	13.50
Bunter Blattsalat mit sautierten Pilzen	12.50
Bärenmöösl-Salat Blattsalat mit Zitronen- Olivenöl-Dressing, lauwarme Kalbsleberli, Karotten, Zucchetti, Mais, Gurken, Zwiebeln, Radisli	15.50

Dazu „hausgemachte“ French, Italienne, oder Balsamico – Dressing nach Ihrer Wahl.

Haus-Spezialitäten

Pferde Entrecôte Chilli Kräuterschaum Kartoffelgratin, bunte Gemüsevielfalt	38.00
Schwarzenberger Pfannen - Steak Schweins - Steak garniert mit sautierten Pilzen, knusprigen Speck und hausgemachter Kräuterbutter Röstikroketten, bunte Gemüsevielfalt	35.50
Pouletbrüstli „Toscana“ gefüllt mit Mozzarella im Speckmantel und Ei gebraten, Tomatenrisotto, bunte Gemüsevielfalt	29.00
Schweins Filet „Funghi“ Mit saisonalen Pilzen an einer Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse	39.00
Rindsfilet „Rosini“ Mit gebratener Entenleber und Trüffeljus, dazu servieren wir Kartoffelgratin und Gemüse	57.50
Ucelli Scappati Kalbfleischröllchen mit Rohschinken und Kräuter – Cantadou auf Sherryrahmsauce, Spinatnudeln, bunte Gemüsevielfalt	39.50
Trois – Filet Rindsfilet, Kräuterbutter, Kartoffelkroketten, bunte Gemüsevielfalt Kalbsfilet, Morchelrahmsauce, Nudeln, bunte Gemüsevielfalt Schweinsfilet ,Currysauce, Reis, lauwarmer Früchtegarnitur serviert in drei Gängen	69.50
Deux – Filet Rind- und Schweinsfilet Saucen und Beilagen nach Ihren Wünschen serviert in zwei Gängen	56.50
anstelle von Schweinsfilet, Kalbsfilet	64.50

Hauptgerichte

Rind

Entrecôte gebraten „Tiroler Art“ frittierte Zwiebelringe mit Paprika, Jus mit Rotwein aus Kaltern, gebratene Rosmarinkartoffeln, bunte Gemüsevielfalt	42.50
Roastbeef am Stück gebraten „Rössli“ Sauce Hollandaise mit weißem Balsamico Kartoffelgratin, bunte Gemüsevielfalt	44.50
Roastbeef Sauce bèarnaise panierte Kartoffelkroketten, bunte Gemüsevielfalt	44.50
Filet „Tuber“ mit Trüffelkruste Rotweinjus mit pommes Williams und Gemüsevielfalt	52.50
Filet am Stück gegart „Barolo“ kräftige Barolosauce mit Butter, Kräuterrisotto, bunte Gemüsevielfalt	49.50
Gespickter Schmorbraten mit Rotwein - Bratensauce Kartoffelstock, bunte Gemüsevielfalt	33.50
Geschnetzeltes Dijon – Senfrahmsauce, im Reising mit buntem Gemüse	29.50
Dünstragout „ungarischer Art“ mit Zwiebeln, Knoblauch und Speck Spätzli in Butter gebraten bunte Gemüsevielfalt	31.00

Kalb

Schnitzel Zitronenrahmsauce	39.50
Butterreis mit Schnittlauch und gerösteten Pinienkernen, bunte Gemüsevielfalt	
Schnitzel Pilzrahmsauce	39.50
Butternudeln, bunte Gemüsevielfalt	
Piccata „Milanese“	39.50
Schnitzel im Eimantel mit Käse, gebratene Schinkenstreifen und Champignon, Martinirisotto, bunte Gemüsevielfalt	
Geschnetzeltes „Zürcher Art“	37.50
mit Champignon und feiner Rahmsauce Butterrösti	
Steak am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce	52.00
Breitbandnudeln, bunte Gemüsevielfalt	
Steak am Stück gebraten „Madagaskar“	52.00
rassige Pfefferrahmsauce Kroketten, bunte Gemüsevielfalt	
Filet am Stück gebraten	59.50
an Cognacrahmsauce, frittierte Kartoffel Praline mit Mandeln, bunte Gemüsevielfalt	
Voressen „Marengo“	29.50
mit Saucenzwiebeln Champignons und Tomaten dazu frischen Kartoffelstock und bunte Gemüsevielfalt	
Braten Haselnusssauce	34.00
Kartoffelstock, bunte Gemüsevielfalt	

Schwein

Schnitzel Saltimbocca	29.50
mit einem Salbeiblatt und Rohschinken belegt, auf Madeirasauce, Weissweinsrisotto, bunte Gemüsevielfalt	
Piccata „Milanese“	29.50
Schnitzel im Eimantel mit Käse, gebratene Schinkenstreifen und Champignon, Tomatenspaghetti, bunte Gemüsevielfalt	
Schnitzel „Pariser Art“	28.50
paniert mit einer Paniermehl- und Käsemischung Pommes – Soufflés, bunte Gemüsevielfalt	
Schnitzel Champignonrahmsauce	29.50
Butternudeln, bunte Gemüsevielfalt	
Schnitzel luftige Kräuter – Spezi­alsauce	29.50
panierte Kartoffelkroketten, bunte Gemüsevielfalt	
Steak „Walliser Art“	32.50
belegt mit Schinken und Tomaten, überbacken mit Raclettekäse, auf Jus mit Walliser – Dôle gebratene Kartoffelscheiben, bunte Gemüsevielfalt	
Steak Morchelrahmsauce mit Cognac	35.50
Tagliatelle, bunte Gemüsevielfalt	
Carrè – Braten Rotweinsauce	32.50
Kartoffelgratin, bunte Gemüsevielfalt	
Filet auf Pilz- oder Morchelrahmsauce	39.50
am Stück gebraten, Safrannüdeli, Gemüsevielfalt	
Filet Calvados	39.50
am Stück gebratenes Filet, auf Rahmsauce mit Calvados, Baby – Apfel garniert, Sesamnudeln, bunte Gemüsevielfalt	
Halsbraten gefüllt mit Zwetschgen oder Aprikosen	28.50
Rotweinsauce Kartoffelstock, bunte Gemüsevielfalt	

Geflügel

Entenbrust à l`orange Mit Lyonerkartoffeln und geschmortem Kabis	39.50
Pouletbrüstli Pilzrahmsauce Butternudeln, bunte Gemüsevielfalt	28.50
Pouletbrüstli Geschnetzeltes Curryrahmsauce im Reisring mit Kokos, lauwarme Früchtégarnitur	28.50
Pouletschnitzel Saltimbocca Weissweinrisotto, bunte Gemüsevielfalt	29.50
Pouletbrust in Kokosnuss und Honig gebraten Ananas - Mascarponeisotto	29.50

Vegetarisch

Gemüsestrudel Pfannkuchen gefüllt mit saisonalem Gemüse an einer Bechamel-Sauce	26.50
Bami-Goreng Asiatische Nudeln gebratene mit frischem Gemüse	25.50
Gemüse-Curry Gemüse an einer sämigen Currysauce mit Reis und Früchten	24.50

Bei den Hauptgerichten können die Beilagen oder Sauce nach Ihren Wünschen geändert werden.

Beim Nachservice ist Gemüse, Fleisch und Beilage im Preis inbegriffen.

Hausgemachte Desserts

Tobleronemousse weiss und braun mit hübschem Früchtebouquet und Rahm	12.50
Caramelköpflì mit Rahm	8.50
Panna Cotta mit lauwarmen Waldbeeren	9.50
Gebrannte Crème mit Rahm	9.50
Süssmostcrème mit Rahm	8.50
Schoggimousse mit Früchten und Rahm	12.50
Parfait Grand Marnier	10.50
Zimtparfait mit Zwetschgenkompott	12.50
Joghurt-Limetten-Terrine mit Himbeersauce und Früchtegarnitur	12.50
Sorbet – Teller	10.50
Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Vacherintorte	11.50
Lauwarmer Schokoladen-Cake mit Passionsfruchtsorbet und Joghurtsauce	14.50
Katalanische Crème	10.50
Dessertvariation „Rössli“ Lassen Sie sich überraschen	18.50