



Speisekarte Frühling

Restaurant Rössli | Rafael Wicki
Dorfstrasse 13 | 6103 Schwarzenberg | 041 497 00 22
info@roessli-schwarzenberg.ch | www.roessli-schwarzenberg.ch

1291 Eidgenuss pur

Fribourger Saucisson

Carpaccio mit Spargelsalat an Kresse-Vinaigrette
(CHF 12.50)

Tessiner Braten

Kalbsschnitzel mit Bärlauch und Coppa
auf Äplermakronen und Gemüse
(CHF 38.50)

Rhabarberstreussel-Kuchen

mit hausgemachtem Rahmtäfel-Glace
(CHF 13.50)

Menü komplett 49.50

Rössli-Klassiker

Entrecôte „double“

ab zwei Personen
Tellerservice in zwei Gängen
Rinds-Entrecôtefächer auf Sauce Béarnaise
Gemüsevielfalt
Beilage nach Wahl

47.50
pro Person

Schwarzenberger Pfannensteak

Schweins-Steak ca. 250 g
garniert mit sautierten Pilzen, Speck und hausgemachter Kräuterbutter
Röstikroketten und Gemüsevielfalt

35.50

Chrösch Cordon bleu - 1000 Gramm

Pommes-Frites

48.50
für eine Person

Poulet im Chörbli

(ca. 25 Minuten)

Poulet komplett

Gemischter Salat

½ Poulet
mit hausgemachter Spezi­alsauce
Pommes-Frites

29.50

Poulet nature

½ Poulet natur
mit hausgemachter Spezi­alsauce

17.50

Fitness-Poulet

½ Poulet
mit diversen Salaten garniert
und hausgemachter Spezi­alsauce

25.50

Kalte Vorspeisen

Tatar vom Schwarzenberger Bergrind mit Toast und Butter Schärfe nach Ihrem Wunsch	19.50
Spargelterrine im Rohschinkenmantel mit Rauchlachs und Chipolotti-Vinaigrette	17.50
Bärlauch-Taco gefüllt mit Geisskäse, Cherrytomaten, Spinat und Sauerrahm	13.50

Salate

Bunter Blattsalat mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing	8.50
Gemischter Salat mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing	10.50
Frühlingssalat mit Zigerkrapfen gefüllt mit hausgemachtem Zigerkäse und Frühlingszwiebeln	12.50
Rieder-Salat Blattsalat mit lauwarmen Lammfiletwürfeln	17.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Spargel-Frischkäse-Ravioli an Bärlauchpesto	16.50
Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit Tartar-Sauce	9.50
Kleine Portion Spargeln dazu Sauce Hollandaise oder Vinaigrette	19.50
mit Portion Schinken	21.50
mit Portion Rohschinken	23.50

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe fragen Sie unseren Service	6.50
Spargelcremesuppe mit Rhabarberhaube	9.50
Bärlauchcreme-Suppe mit Kaninchenfilet-Würfel	12.50
Kraftbrühe vom Schwarzenberger Bergrind mit Sherry mit Ei mit Mark	11.50

Fleischgerichte

Schweins-Schnitzel gefüllt mit Spargeln im Ei gebraten Bärlauch-Risotto und Gemüsevielfalt	32.50
Tatar vom Schwarzenberger Bergrind Toast, Butter und Salat	31.50
Rinds-Entrecôte – 300 Gramm auf Spargeln mit weisser Balsamico-Hollandaise und Bärlauch-Nudeln	44.50
Geschmorte Kalbshaxe an Chipolotti-Sauce mit Martini-Risotto und Frühlingsgemüse	32.50
Duett vom Lamm- und Kaninchenfilet im Speckmantel an Portweinjus auf Spargelrisotto und Spargelspitzen	38.50
Pouletbrust-Roulade (CH) gefüllt mit Frischkäse und Morcheln auf Bärlauchnudelnest mit Frühlingsgemüse	29.50
Spargelgratin Schinkenstreifen, Zwiebeln, Knoblauch Rahmsauce und Käse überbacken	26.50

Fischgerichte

Wolfsbarschfilet auf Meeresfrüchten-Paella mit Chorizo-Öl und Spargeln	39.50
Pochierte Schwarzenberger Forellenfilet an Bärlauchrahmsauce und Gemüsereis	34.50
Black-Tiger Riesencrevetten auf Mascarpone-Spargel-Risotto	38.50

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Spargel-Frischkäse-Ravioli an Bärlauchpesto	28.50
Spargelrisotto mit Mascarpone und Cherrytomaten	25.50
Saisonaler Gemüseteller hausgemachte Bärlauch-Nudeln	28.50
Portion Spargel mit Frühlingkartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder Vinaigrette	27.50
mit Portion Schinken	29.50
mit Portion Rohschinken	31.50
Alle Gerichte sind auch nur mit Salat erhältlich	- 3.00
Kleine Portionen	- 4.00

„urchiq ond quet“

Cordon bleu vom Schwein mit Pilatusblickkäse von der Chlistei-Käserei Werthenstein Pommes-Frites, Gemüsevielfalt	32.50
Cordon bleu vom Kalb mit Pilatusblickkäse von der Chlistei-Käserei Werthenstein Pommes-Frites, Gemüsevielfalt	39.50
Schweins-Schnitzel Champignonrahmsauce Butternudeln, Gemüsevielfalt	29.50
Schweins-Steak Kräuterbutter Pommes-Frites, Gemüsevielfalt	29.50
Schweins-Schnitzel paniert Pommes-Frites, Gemüsevielfalt	28.50
Kalbs-Schnitzel paniert Pommes-Frites, Gemüsevielfalt	38.50
Zürich-Geschnetzeltes vom Kalb Champignon an luftiger Rahmsauce und knuspriger Butterrösti	37.50
Kalbs-Leber Kräutersauce mit Zwiebeln, Knoblauch und knuspriger Butterrösti	34.50
Schweinsbratwurst Zwiebelsauce mit knuspriger Butterrösti	22.50
Äplermakronen Rössli mit Zwiebelschweitze und Apfelmus im Pfändli serviert	23.50
Alle Gerichte sind auch nur mit Salat erhältlich	- 3.00
Kleine Portionen	- 4.00

Hausgemachte Desserts

Coupe Romanoff	12.50
Erdbeeren mit Vanilleglace	
mini	10.70
Erdbeer-Mille-Feuille	11.50
Blätterteig, Vanillecreme und Erdbeeren	
mini	9.50
Rhabarber-Streuselkuchen	13.50
mit hausgemachtem Rahmtäfel-Glace mini	
mini	11.50
Kuchen Nature	9.50
Caramel-Chöpfli	8.50
mit Rahm und Früchten	
ohne Rahm	7.50
Riesen-Rössli-Meringues	12.50
mit Vanille- und Erdbeer-Glace dazu Rahm	
mini	10.50
ohne Glace mit Rahm	11.50
mini	9.50

Verlangen Sie auch unsere Coupe-Karte

Zubereitung

Unsere Produkte werden für Sie sorgfältig, leicht und schonend verarbeitet wie auch kreativ zubereitet.

Lieferanten

Bauernhof Langerlen, Schwarzenberg
Metzgerei Wechsler, Lammfleisch vom Schwarzenberg
Biohof Arnen, Schwarzenberg
Bäckerei Lötscher, Schwarzenberg
Betriebsgemeinschaft Bachmann, Malter
Chlistei Käserei Werthenstein
Züger Frischkäse AG
Dhyrberg (älteste Lachsräucherei der Schweiz)
Mundo Rothenburg
Frisco Findus

Deklaration Herkunft Fleisch

Lamm: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Geflügel: Schweiz
Rind: Schweiz, Südamerika
Fische: Schweiz, Nordsee
Crevetten: Südostasien

Können Spuren von Antibiotika und leistungsfördernden Mitteln aufweisen.

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Freitag , Samstag	08.00 bis 00.30
Mittwoch und Donnerstag	Geschlossen
Sonntag	08.00 bis 22.00

Preise

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST

Wir wünschen Ihnen guten Appetit