



Speisekarte Herbst

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

1291 Wildgenuss pur

Hirschchnebeli-Carpaccio

Werthensteiner Hartkäse, weissem Balsamico, Olivenöl und Rucola
(CHF 16.50)

Apfel-Selleriesuppe

mit Thymiancrôutons
(CHF 9.50)

Nüsslisalat

Waldmeister-Dressing und lauwarmen Eierschwämmli
(CHF 13.50)

Wildschwein-Saltimboca

Kartoffel-Rosmarin-Risotto
Rosenkohl, Rotkraut, Kürbisperlen und Marroni
(CHF 34.50)

Marktdessert

Magenbrot-Parfait mit gebrannten Mandel-Kruste
auf Preiselbeersauce
(CHF 12.50)

Menü komplett 79.00 CHF

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

oder

½ Poulet natur
mit hausgemachter Spezi­alsauce

17.50

oder

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
als Hauptgang	33.50
Wildterriner mit Potweinsulz auf Orangen-Blinis und Salatbouquet	16.50

Salate

Bunter Blattsalat mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing	8.50
Gemischter Salat mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing	10.50
Herbstsalat mit Speck und Eierschwämmli an Balsamico-Dressing	12.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcrôutons	13.50

Warme Vorspeisen

Speck-Wirsing-Ravioli unter Prosecco-Rahmsauce	16.50
Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit Tartar-Sauce	9.50
Brie-Käse in Nusskruste paniert und gebraten mit Randen-Apfel-Salat	11.50

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe fragen Sie unseren Service	6.50
Kürbiscreme-Cappuccino mit Kürbiskernen-Schaum	10.50
Wildcremesuppe mit Hirschchnebeli-Würfel und Brotcrôutons	12.50
Kraftbrühe vom Schwarzenberger Bergrind mit Sherry mit Ei	11.50

Wildgenuss Klassiker

Wildschwein Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken, Käse und Pilzragout Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Pommes-Frites	34.50
Geschmorte Hirschschulter-Braten „Weidmann Art“ an Rotweinsauce mit Pilzen, Speck, Brotcrôutons und Silberzwiebeln dazu Kürbis-Risotto Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Rotweinbirne	29.50
Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, gefüllter Apfel und Spätzli in Butter gebraten	39.50
Rehpfeffer „Jäger Art“ Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, gefüllter Apfel und Spätzli in Butter gebraten	32.50
nur mit Spätzli	28.50
natur nur Fleisch	24.50
Spätzlipfanne mit Pilzen, Schinken und Gemüse an Rahmsauce mit Käse überbacken	25.50

Wildgenuss pur

Diese Gerichte werden immer wieder neu angepasst an das Angebot dass uns die Jäger liefern. Für Sie liebe Gäste heisst das den ganzen Herbst neue Gerichte in unserer Karte entdecken. Wir wünschen Ihnen jetzt schon viel Vergnügen.

Rehnüsslimedaillon	38.50
mit Kräuterkruste auf Apfel-Honig-Sauce, Pommes-Williams Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	
Geschmorte Wildsau-Braten „Weidmann Art“	28.50
an Rotweinsauce mit Preiselbeeren dazu Kartoffelgaletten und Wirsingköpfl	
Hirschgeschnetzertes	31.50
an Wildrahmsauce mit Trauben dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	

Fleischgerichte

Rinds-Entrecôte 300 Gramm unter Steinpilzkruste an Rosmarinjus mit Pommes-Frites und Gemüse	44.50
Pouletbrust (CH) im Nussmantel auf Kürbis-Risotto und Gemüse	29.50

Fischgerichte

Schwarzenberger Forellenfilet gebraten auf Preiselbeer-Risotto und Kürbisperlen	34.50
Black Tiger Crevetten Spieß im Rohschinkenmantel auf Wirsing-Kartoffelrahmgemüse	38.50

Fleischlose Gerichte

Herbstteller „Förster Art“ Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, gefüllter Apfel und Rotweibirne	26.50
Herbstliches Risotto mit Eierschwämmli, Steinpilzen und Kürbis	25.50
Saisonaler Gemüseteller Kürbisgaletten	27.50

Alle Gerichte sind auch nur mit Salat erhältlich	- 3.00
Kleine Portionen	- 4.00
Alle Gerichte auch mit Wildbeilage erhältlich	+2.00

„urzig ond guet“

Cordon bleu vom Schwein Pommes-Frites, Gemüsevielfalt	32.50
Cordon bleu vom Kalb 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
Äplermakaronnen Rössli mit Zwiebelschweitze und Apfelmus im Pfändli serviert	23.50
Alle Gerichte sind auch nur mit Salat erhältlich	- 3.00
Kleine Portionen	- 4.00
Alle Gerichte auch mit Wildbeilagen erhältlich	+2.00

Hausgemachte Desserts

Baileysmousse	12.50
auf Waldbeersauce mit hausgemachtem Bretzeli	
mini	10.50
Apfelküchlein	10.50
im Zimtzucker mit Vanillesauce	
mini	8.50
Zwetschgenlisi	11.50
Zimtglace mit marinierten warmen Zwetschgen	
mini	9.50
Vermicelle „Nesselrode“	11.50
mit Vanilleglace	
mini	9.50
Vermicelle	10.50
mit Rahm	
mini	8.50
Caramel-Chöpfli	8.50
mit Rahm und Früchten	
ohne Rahm	7.50
Marktdessert	12.50
Magenbrot-Parfait mit gebrannten Mandel-Kruste	
auf Preiselbeersauce	
mini	10.50
Riesen-Rössli-Meringues	12.50
mit Vanille- und Erdbeer-Glace dazu Rahm	
ohne Glace mit Rahm	11.50
mini – mit Vanille- und Erdbeer-Glace dazu Rahm	10.50
mini – ohne Glace mit Rahm	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
Bauernhof Gräf, Schwarzenberg
Ruedi Steiger, Melchtal (Wildfleisch)
Bäckerei Lötscher, Schwarzenberg
Betriebsgemeinschaft Bachmann, Malers
Züger Frischkäse AG
Dhyrberg (älteste Lachsräucherei der Schweiz)
Mundo Rothenburg
Frisco Findus

Deklaration Herkunft Fleisch

Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz
Rind: Schweiz, Uruguay
Fisch : Schweiz, Schwarzenberg
Crevetten: Vietnam
Wild: Schweiz, aus Obwalden und Schwarzenberg
EU, Neuseeland

Ausländische Fleisch- und Fischprodukte Können Spuren von Antibiotika und leistungsfördernden Mitteln aufweisen.

Deklaration von Allergenen

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

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