



# Speisekarte Herbst

**Restaurant Rössli** | Jasmin Amrein & Rafael Wicki  
Dorfstrasse 13 | 6103 Schwarzenberg | 041 497 00 22  
info@roessli-schwarzenberg.ch | [www.roessli-schwarzenberg.ch](http://www.roessli-schwarzenberg.ch)

# 1291 Wildgenuss pur

## *Wildschweinrohschinken*

mit lauwarmen Zwiebel-Käsewähe

(CHF 18.50)

\*\*\*\*

## *Steinpilzsuppe*

mit Speckknödel

(CHF 14.50)

\*\*\*\*

## *Nüsslisalat*

mit Speck, Ei und Brotcrôutons

(CHF 15.50)

\*\*\*\*

## *Hacktätschli vom Schwarzenberger Reh*

mit Kräuter-Schupfnudeln und Herbstgemüse

(CHF 39.50)

\*\*\*\*

## *Heubeeri-Apfelstrudel*

mit hausgemachter Sauser-Glace

(CHF 14.50)

Menü komplett CHF 96.50

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST

# Rössli-Klassiker

## *Schwarzenberger Pfannensteak*

Schweins-Steak ca. 250 g

garniert mit sautierten Pilzen, Speck und hausgemachter Kräuterbutter  
Röstikroketten und Gemüsevielfalt

37.50

## *Chrösch Cordon bleu - 1000 Gramm*

Pommes-Frites

58.50

für eine Person

## *Schwarzenberger Rehrücken „Rössli“*

(ab 2 Personen)

Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel Mirza

1. Gang mit Spätzli
2. Gang mit Kräuter-Schupfnudeln

62.50 pro Person

# Poulet im Chörbli

(ca. 25 Minuten)

## *Poulet komplett*

Gemischter Salat

\*\*\*\*

½ Poulet  
mit hausgemachter Spezi­alsauce  
Pommes-Frites

32.50

oder

½ Poulet natur  
mit hausgemachter Spezi­alsauce

21.50

oder

½ Poulet  
mit diversen Salaten garniert  
und hausgemachter Spezi­alsauce

28.50

## *Kalte Vorspeisen*

Tatar vom Schwarzenberger Bergrind mit Toast und Butter Schärfe nach Ihrem Wunsch	22.50
als Hauptgang mit Cognac	34.50 + 5.00
Wildschweinrohschinken mit lauwarmen Zwiebel-Käsewähe	21.50

## *Salate*

Bunter Blattsalat mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing	9.50
Gemischter Salat mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing	11.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcrôutons	14.50

## *Klein aber fein*

1. Steinpilzsuppe mit Speckknödel	
2. Wildschweinrohschinken mit Zwiebel-Käsewähe	
3. Tatar vom Schwarzenberger Rind	
1. Kleine Vorspeise	8.50
2. Kleine Vorspeisen	16.50
3. Kleine Vorspeisen	23.50

## *Warme Vorspeisen*

Ravioli mit sautierten Pilzen gefüllt mit Kartoffeln, Schnittlauch, Rahm, Zwiebeln, Frischkäse und Kürbistopping	19.50
Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit Tartar-Sauce	11.50

## *Hausgemachte Suppen*

Tagessuppe fragen Sie unseren Service	8.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	13.50
Steinpilzsuppe mit Speckknödel	14.50

## *Wildgenuss Klassiker*

Wildschwein Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken, Käse und Pilzragout Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Pommes-Frites	39.50
Schwarzenberger Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, gefüllter Apfel und Spätzli in Butter gebraten	43.50
Schwarzenberger Rehrückenmedaillon an Preiselbeerrahmsauce mit Kräuter-Schupfnudeln und Herbstgemüse	56.50
Schwarzenberger Rehpfeffer „Jäger Art“ Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, gefüllter Apfel und Spätzli in Butter gebraten	36.50
Spätzlipfanne (Vegi) mit Pilzen und Gemüse an Rahmsauce mit Käse überbacken	26.50
Hacktäschli vom Schwarzenberger Reh mit Kräuter-Schupfnudeln und Herbstgemüse	39.50

## *Fischgerichte*

Schwarzenberger Forellenfilet 38.50  
an Champagnersauce mit Kräuter-Schupfnudeln und Gemüse

## *Fleischlose Gerichte*

Herbstteller „Förster Art“ 29.50  
Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce  
dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,  
gefüllter Apfel

Ravioli mit sautierten Pilzen 29.50  
gefüllt mit Kartoffeln, Schnittlauch, Rahm, Zwiebeln, Frischkäse  
und Kürbistopping

Saisonaler Gemüseteller 28.50  
mit Spätzli

Alle Gerichte sind auch nur mit Salat erhältlich – 3.00

Kleine Portionen – 4.00

Alle Gerichte sind auch mit Wildbeilage erhältlich +5.00

## *„urchiq ond guet“*

Cordon bleu vom Schwein Pommes-Frites, Gemüsevielfalt	36.50
Cordon bleu vom Kalb Pommes-Frites, Gemüsevielfalt	44.50
Schweins-Schnitzel Pilzrahmsauce Butternudeln, Gemüsevielfalt	32.50
Schweins-Steak Kräuterbutter Pommes-Frites, Gemüsevielfalt	34.50
Schweins-Schnitzel paniert Pommes-Frites, Gemüsevielfalt	32.50
Kalbs-Schnitzel paniert Pommes-Frites, Gemüsevielfalt	42.50
Zürich-Geschnetzeltes vom Kalb an Pilzsauce und Nudeln	41.50
Schweinsbratwurst Zwiebelsauce mit Pommes Frites	23.50
Alle Gerichte sind auch nur mit Salat erhältlich	- 3.00
Kleine Portionen	- 4.00
Alle Gerichte auch mit Wildbeilagen erhältlich	+5.00

## *Hausgemachte Desserts*

Apfelküchlein im Zimtzucker mit Vanillesauce	15.50
Zwetschgenlisi Zimtglace mit marinierten warmen Zwetschgen	14.50
Vermicelle „Nesselrode“ mit Vanilleglace	14.50
Vermicelle mit Rahm	13.50
Caramel-Chöpfli mit Rahm und Früchten	9.50
Heubeeri-Apfelstrudel mit hausgemachter Sauser-Glace	14.50
Riesen-Rössli-Meringues mit Vanille- und Erdbeer-Glace dazu Rahm	13.50
ohne Glace mit Rahm	12.50

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  
Bauernhof Vogel, Schwarzenberg  
Ruedi Steiger, Melchtal (Wildfleisch)  
Bäckerei Lötscher, Schwarzenberg  
Betriebsgemeinschaft Bachmann, Malters  
Jagdgesellschaft Malters Süd und Hinterberg  
Züger Frischkäse AG  
Mundo Rothenburg  
Frisco Findus  
Prodega Kriens

## Deklaration Herkunft Fleisch

Kalb: Schweiz  
Schwein: Schweiz  
Poulet: Schweiz  
Fisch: Schwarzenberg  
Reh / Hirsch: Schweiz, aus Schwarzenberg und Malters  
Wildschwein: EU

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

## Deklaration Brot

All unsere Brote und Brotprodukte sind hausgemacht oder aus der Schweiz.

## 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 23.30
Mittwoch und Donnerstag	Geschlossen
Sonntag und Feiertage	08.00 bis 22.00

## Preise

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST