



# 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

## *Wildschweintrockenfleisch-Tatar*

mit Sbrinz und weissem Balsamico

(CHF 16.50)

\*\*\*\*

## *Kürbiscreme-Suppe*

Orangen-Randenschaum

(CHF 10.50)

\*\*\*\*

## *Nüsslisalat*

mit pochiertem Ei und Croutons

(CHF 13.50)

\*\*\*\*

## *Schwarzenberger Bio Damhirsch-Stungis*

mit Speck, Kartoffeln, Bohnen, Rüebl, Kabis und brauner Sauce

(CHF 34.50)

\*\*\*\*

## *Baumnussroulade*

auf Wildbrombeerensauce

(CHF 12.50)

Menü komplett 79.00 CHF

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST

# 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

18.50

oder

½ Poulet  
mit diversen Salaten garniert  
und hausgemachter Spezi­alsauce

25.50

## *Kalte Vorspeisen*

Tatar vom Schwarzenberger Bergrind mit Wachtelspiegelei aus Maltern, Toast und Butter Schärfe nach Ihrem Wunsch	19.50
als Hauptgang	33.50
Hausgebeiztes Schwarzenberger Forellenfilet mit Wasabischaum und Nussbrot	14.50
Wildschweintrockenfleisch-Tatar mit Sbrinz und weissem Balsamico	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*

Kürbislasagne mit Fetakäse	16.50
Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit Tartar-Sauce	9.50

## *Hausgemachte Suppen*

Tagessuppe fragen Sie unseren Service	6.50
Kürbiscreme-Cappuccino mit Orangen-Randenschaum	10.50
Lauchcreme-Suppe mit Schwarzenberger Weinbergschnecken	13.50
Kraftbrühe vom Schwarzenberger Bergrind mit Sherry mit Ei	11.50

## *Klein aber Fein*

„Eifach före Gloscht öpis chlises“ Nehmen Sie Eines, Zwei oder Drei je nach Lust und Hunger.

1. Lauchcreme-Suppe  
mit Schwarzenberger Weinbergschnecken

2. Wildschweinrockenfleisch-Tatar  
mit Sbrinz und weissem Balsamico

3. Hausgebeiztes Schwarzenberger Forellenfilet  
mit Wasabischaum

Eine Vorspeise 8.50.-  
Zwei Vorspeisen 16.50.-  
Drei Vorspeisen 23.50.-

## *Wildgenuss Klassiker*

Wildschwein Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken, Käse und Pilzragout Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Pommes-Frites	36.50
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	33.50
nur mit Spätzli	29.50
natur nur Fleisch	25.50
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.*

Wildschwein-Entrecôte auf Himbeer-Wildrahmsauce Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotweibirne und Gratin	35.50
Wildgeschnetzertes an Wildrahmsauce mit Trauben dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	34.50
Hirschfilet-Spiess „Grestling Art“ auf Lauchrisotto Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	38.50



## *Fleischgerichte*

Rinds-Entrecôte 300 Gramm an Rosmarinbutter mit Gratin und Gemüse	44.50
Pouletbrust (CH) gefüllt mit Raclette im Speckmantel Spinatnudeln und Gemüse	29.50

## *Fischgerichte*

Schwarzenberger Saiblingsfilet gebraten auf Lauchrisotto und Kürbisperlen	34.50
Black Tiger Crevetten auf Kürbislasagne	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 mit Spätzli	27.50

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

## *„urchiq ond quet“*

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

## *Hausgemachte Desserts*

Baumnußroulade	12.50
auf Wildbrombeersauce vom Schwarzenberg	
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
Schokoladenkuchen	12.50
mit hausgemachter Waldmeisterglace vom Schwarzenberg	
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  
Bio-Hirsche Fuchs Arne (Dammhirsch)  
Bauernhof Vogel, Schwarzenberg  
Ruedi Steiger, Melchtal (Wildfleisch)  
Bäckerei Lötscher, Schwarzenberg  
Betriebsgemeinschaft Bachmann, Malter  
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, Bündnerland 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