



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

Wildschweinrohschinken-Tatar

Sprinz, weissem Balsamico, Olivenöl und Rucola
(CHF 16.50)

Randensuppe „Aurora“

mit Orangenespuma
(CHF 9.50)

Nüsslisalat

Kürbiskernen-Vinaigrette und lauwarmen Eierschwämmli
(CHF 13.50)

Hirschhufsteak

unter Blutwurstkruste auf Wildjus
mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Kürbisperlen
und Haselnuss-Schupfnudeln
(CHF 44.50)

Pistazienküchlein

mit Sauerrahmglace und Brombeersauce
(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
Wildterrinen mit rotem Holunderchutney und Salatbouquet	16.50
Steinpilz-Panna-Cotta mit Preiselbeergelee auf Rotkabissalat	14.50

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

Blätterteigpastetli gefüllt mit Wildgeschnetzelttem an Wildrahmsauce	18.50
Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit Tartar-Sauce	9.50

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe fragen Sie unseren Service	6.50
Kürbiscremesuppe serviert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernenkrokant	10.50
Wildcremesuppe mit Wildschweinrohschinken-Chips und Brotcrôutons	11.50
Kraftbrühe vom Schwarzenberger Bergrind mit Sherry mit Ei	11.50

Wildgenuss pur

Wildschwein Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken, Käse und Pilzragout Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Pommes-Frites	34.50
Wildschweinfilet „Grestling Art“ auf Preiselbeersauce Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli in Butter gebraten	36.50
Hirschentrecôte „Weichsel“ an Wildrahmsauce mit Weichselkirschen Rotkraut, Rosenkohl, Kürbisperlen und Haselnuss-Schupfnudeln	39.50
Geschmorte Wildschweinschulter „Weidmann Art“ an Rotweinsauce mit Pilzen, Speck, Brotcrôutons und Silberzwiebeln dazu Preiselbeeren-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	24.50
Chateau Reh (ab zwei Personen) Rehnüssli mit Wildrahmsauce, Speck, Crôutons und Pilzen 1. Gang: Spätzli in Butter gebraten 2. Gang: Hausgemachte Haselnuss-Schupfnudeln dazu servieren wir Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel und Birne	p.P. 48.50

Fleischgerichte

Rinds-Entrecôte 300 Gramm unter Haselnusskruste an Sausersauce mit Pommes-Frites und Gemüse	44.50
Pouletbrust (CH) im Kürbiskernenmantel auf Kürbis-Risotto und Gemüse	32.50

Fischgerichte

Schwarzenberger Forellenfilet gebraten auf Preiselbeer-Risotto und Kürbisperlen	34.50
Black Tiger Crevetten auf Speck-Pilz-Sauce und Kartoffeln	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 Haselnuss-Schupfnudeln	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

Williamsbirne im Schoggimousse auf Sableboden	12.50
Apfelküchlein im Zimtzucker mit Vanillesauce	10.50
mini	8.70
Zwetschgenlisi Zimtglace mit marinierten warmen Zwetschgen	11.50
mini	9.70
Vermicelle „Nesselrode“ mit Vanilleglace	11.50
mini	9.70
Vermicelle mit Rahm	10.50
mini	8.70
Caramel-Chöpfli mit Rahm und Früchten	8.50
ohne Rahm	7.50
Pistazienküchlein mit Sauerrahmglace und Brombeersauce	12.50
mini	11.70
Riesen-Rössli-Meringues mit Vanille- und Erdbeer-Glace dazu Rahm	12.50
ohne Glace mit Rahm	11.50
mini – mit Vanille- und Erdbeer-Glace dazu Rahm	10.70
mini – ohne Glace mit Rahm	9.70

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
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

Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz
Fisch : Schweiz, Schwarzenberg
Crevetten: Vietnam
Wild: Schweiz, hauptsächlich aus Obwalden und Schwarzenberg
EU, Neuseeland
Ausländische Fleisch- und Fischprodukte 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. 8% MWST

Wir wünschen Ihnen guten Appetit