



Speisekarte Sommer

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

1291 Eidgenuss pur

Forellenknusperli von Schwarzenberg

auf Kefensalat mit Baumnüssen an Himbeer-Dressing
(CHF 12.50)

Wurst-Käsesalat 2.0

Schweinsfilet an Kräuter-Tomaten-Vinaigrette, Hartkäse aus Werthenstein
dazu hausgemachte Kartoffel-Rosmarin-Gnocchi
(CHF 34.50)

Rotweincreme

mit Kirschenkompott
(CHF 12.50)

Menü komplett CHF 49.50

Rössli-Klassiker

Entrecôte „double“

ab zwei Personen
Tellerservice in zwei Gängen
Rinds-Entrecôte-Fächer 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
Rösti-Kroketten 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 nature
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
Rauchlachs-Tatar mit Avocadomousse und Brotchips	16.50
Lauwarmer Kefensalat mit Werthensteiner Hartkäse, Baumnüssen und Himbeer-Dressing	9.50

Salate

Bunter Blattsalat mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing	8.50
Gemischter Salat mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing	10.50
Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum-Vinaigrette und Mozzarella von der Frischkäserei Züger	14.50
Siedfleisch-Salat vom Schwarzenberger Bergrind mit diversen Salaten garniert	24.50
Thonsalat-Turm mit diversen Salaten garniert	22.50

Warme Vorspeisen

Gemüse-Soja-Curry-Balls Joghurtsauce und Gurken-Tomaten-Salat an Sesam-Öl	13.50
Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit Tartar-Sauce	9.50
Schwarzenberger Lamm-Meatballs auf lauwarmem Bohnensalat	17.50

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe Fragen Sie unseren Service	6.50
Ratatouille-Suppe mit Prosecco-Schaum	10.50
Weisse Tomaten-Kaltschale mit Tomaten-Basilikum-Bruschetta	12.50
Kraftbrühe vom Schwarzenberger Bergrind mit Sherry mit Ei mit Mark	11.50

Fleischgerichte

Schweins-Schnitzel gefüllt mit Aprikosen und Taleggio im Ei gebraten Rucola-Pesto-Risotto und Gemüsevielfalt	32.50
Tatar vom Schwarzenberger Bergrind Toast, Butter und Salat	31.50
Rinds-Entrecôte – 300 Gramm mit Kräuterbutter Süssmais-Kroketten und Grillgemüse	44.50
Wildschweinbraten vom Obwaldner Frischling hausgemachten Brennessel-Nudeln und Tomaten-Zwiebel-Gemüse mit Rosa-Pfeffer	29.50
Kalbs-Piccatta mit Marsalajus auf weissem Tomaten-Risotto und Gemüse	39.50
Poulet frittiert im Cornflakesmantel (CH) BBQ-Sauce mit Baked Potatoes an Sauerrahmsauce und Grillgemüse	28.50
Schwarzenberger Lamm-Nierstück am Spiess mit Portweinjus hausgemachte Kartoffel-Rosmarin-Gnocchi und Gemüse	39.50

Fischgerichte

Schwarzenberger Saiblingfilet gebraten an Patisrahmsauce mit Brennessel-Nudeln und Gemüse	37.50
Schwarzenberger Forellenknusperli an Tatarsauce mit Salzkartoffeln Tomaten-Zwiebel-Gemüse und Rosa-Pfeffer	34.50
Riesencrevetten-Jakobsmuschel-Spiess auf Limetten-Risotto und Ananaswürfel	38.50

Fleischlose Gerichte

Gemüse-Soja-Curry-Balls Joghurtsauce und Gurken-Tomaten-Salat an Sesam-Öl	28.50
Hausgemachte Kartoffel-Rosmaringnocchi an Tomatensauce, Gemüse und Taleggiokäse	26.50
Saisonaler Gemüseteller Baked Potatoes mit Sauerrahm	28.50
Hausgemachte Brennessel-Nudeln mit Oliven, Cherrytomaten, Pinienkernen, Knoblauch und Zwiebeln	24.50

„urchiq ond quet“

Cordon bleu vom Schwein mit Pilatusblickkäse von der Chlistei-Käserei Werthenstein Pomme frites, Gemüsevielfalt	32.50
Cordon bleu vom Kalb mit Pilatusblickkäse von der Chlistei-Käserei Werthenstein Pomme frites, Gemüsevielfalt	39.50
Schweins-Schnitzel Champignon-Rahmsauce Butternudeln, Gemüsevielfalt	29.50
Schweins-Steak mit Kräuterbutter Pomme frites, Gemüsevielfalt	29.50
Schweins-Schnitzel paniert Pomme frites, Gemüsevielfalt	28.50
Kalbs-Schnitzel paniert Pomme 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
Äplermagaronen 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

Rotweincreme mit Kirschenkompott	12.50
Weisse-Kaffeeglace mit eingelegten Heidelbeeren	11.50
Feuchter Himbeerkuchen mit Rahm	8.50
Caramel-Chöpfli mit Rahm und Früchten	8.50
ohne Rahm	7.50
Riesen-Rössli-Meringues mit Vanille- und Erdbeer-Glace, dazu Rahm	12.50
ohne Glace mit Rahm	11.50
Verlangen Sie auch unsere Coupe-Karte	
Kleine Portionen	- 2.00

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
Bäckerei Lötscher, Schwarzenberg
Betriebsgemeinschaft Bachmann, Malter
Chlistei Käseerei Werthenstein
Züger Frischkäse AG
Dhyrberg (älteste Lachs-Räucherei der Schweiz)
Mundo Rothenburg
Frisco Findus

Deklaration Herkunft Fleisch

Lamm: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Geflügel: Schweiz
Fische: Schweiz
Rind: Schweiz, Uruguay, Paraguay
Crevetten: Südostasien
Muscheln: Nordwestatlantik
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 Uhr
Mittwoch und Donnerstag	Geschlossen
Sonntag und Feiertage	08.00 bis 22.00 Uhr

Preise

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST