



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

Fritierter Geisskäse

auf Zucchetticarpaccio mit Baumnüssen an Himbeerdressing
(CHF 12.50)

Obwaldner Wildschweinkotelette vom Frischling

mit Waldmeisterbutter auf Tessiner-Rahmpolenta mit Speckbohnen
(CHF 34.50)

Aprikosenstreusselkuchen

mit Vanilleglace
(CHF 13.50)

Menü Komplett 49.50

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

Pferde-Entrecôte

mit Chilibutter
Röstikroketten und Gemüse

41.50

Poulet im Chörbli

(ca. 25 Minuten)

Poulet komplett

Gemischter Salat

½ Poulet
mit hausgemachter Spezi­alsauce
Pommes-Frites

29.50

Poulet nature

½ Poulet natur
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
Kalte-Frühlingsrolle (Vegi) mit Balsamico-Vinaigrette	10.50
Kurz angebratenes Kalbscarpaccio in Pfefferkruste mit Limettensaft, Olivenöl und Mango-Kaviarperlen	21.50

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
Griechischer-Salat Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Feta, Oliven und Zwiebeln	18.50
Thonsalat-Turm mit diversen Salaten garniert	22.50

Warme Vorspeisen

Falafel mit Fetakern Joghurtsauce und Gurken-Tomatensalat an Sesamöl	13.50
Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit Tartar-Sauce	9.50
Spaghetti „Mollusk“ mit Miesmuscheln, Knoblauch, Olivenöl, Peterli und Chili	19.50

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe fragen Sie unseren Service	6.50
Geflügelcremesuppe mit Estragonfocaccia-Brot	10.50
Crevetten-Bisque mit Black-Tiger Crevetten und grünem Apfel-Sorbet	13.50
Kraftbrühe vom Schwarzenberger Bergrind mit Sherry mit Ei	11.50

Fleischgerichte

Schweins-Schnitzel gefüllt mit Pfirsich und Taleggio im Ei gebraten Pfirsichschnaps-Risotto und Gemüsevielfalt	32.50
Tatar vom Schwarzenberger Bergrind Toast, Butter und Salat	31.50
Rinds-Entrecôte – 300 Gramm mit Mark-Kruste an Rotweinjus dazu Pommes Allumettes und Kefen	44.50
Geschmorte Kaninchenschenkel an Schalottensauce mit Tessiner Rahmpolenta und Gemüse	29.50
Kalbs-Involtini gefüllt mit Eierschwämmli an Himbeersauce auf Thymianrisotto und Gemüse	39.50
Poulet frittiert im Cornflakesmantel (CH) BBQ Sauce mit Baked-Potato an Sauerrahmsauce und Grillgemüse	28.50
Schwarzenberger Lammracks mit Kräuterkruste an Portweinjus dazu weisses Tomatenrisotto und Gemüse	39.50

Fischgerichte

Seeteufelmedaillon mit Kartoffeln, Oliven, Tomaten und Zucchini im Ofen geschmort an Olivensauce	37.50
Pochierte Schwarzenberger Forellenfilet „Luzerner Art“ mit Salzkartoffeln und Kefen	34.50
Black-Tiger Riesencrevetten auf Limettenrisotto und Ananaswürfel	38.50

Fleischlose Gerichte

Falafel mit Fetakern Joghurtsauce und Gurken-Tomatensalat an Sesamöl	28.50
Weisswein-Risotto mit Geisskäse Baumnüssen, Rucola und Cherrytomaten	26.50
Saisonaler Gemüseteller Baked-Potato mit Sauerrahm	28.50
Kalte-Frühlingsrolle mit Balsamico-Vinaigrette	24.50

„urchiq ond guet“

Cordon bleu vom Schwein mit Pilatusblickkäse von der Chlistei-Käserei Werthenstein Pommes-Frites, Gemüsevielfalt	32.50
Cordon bleu vom Kalb mit Pilatusblickkäse von der Chlistei-Käserei Werthenstein 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
Äplermakaronen 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

Himbeer-Mousse	12.50
mit grünem Apfelsorbet	
mini	10.70
Kokosnuss-Parfait	11.50
mit Heubeerisauce	
mini	9.70
Aprikosen-Streuselkuchen	13.50
mit Vanilleglace	
mini	11.70
Caramel-Chöpfli	8.50
mit Rahm und Früchten	
ohne Rahm	7.50
Riesen-Rössli-Meringues	12.50
mit Vanille- und Erdbeer-Glace dazu Rahm	
mini	10.70
ohne Glace mit Rahm	11.50
mini	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
Bäckerei Lötscher, Schwarzenberg
Betriebsgemeinschaft Bachmann, Malers
Chlistei Käserei Werthenstein
Züger Frischkäse AG
Dhyrberg (älteste Lachsräucherei der Schweiz)
Mundo Rothenburg
Frisco Findus

Deklaration Herkunft Fleisch

Lamm: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Geflügel: Schweiz
Rind: Schweiz, Südamerika
Fische: Schweiz, Nordsee
Crevetten: Südostasien

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