



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

Schwarzenberger Wild-Thymiansuppe

mit geräuchten Pouletbruststreifen

(CHF 12.50)

Rindssaftplätzli

an Schwarzenberger Biersauce mit Markknochen und Zwiebelwähe

(CHF 29.50)

Windbeutel

gefüllt mit Himbeercreme dazu hausgemachtes Schokoladensorbet

(CHF 13.50)

Menü komplett CHF 49.50

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST

Rössli-Klassiker

Entrecôte „double“

ab zwei Personen
Tellerservice in zwei Gängen
Rindsentrecôte-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
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

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
Rauchlachsroulade auf Sauerrahmsauce mit Bärlauchkapern	15.50
Schweinswädli-Carpaccio mit Olivenvinaigrette und Blattsalat	13.50

Salate

Bunter Blattsalat mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing	8.50
Gemischter Salat mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing	10.50
Siedfleisch-Salat vom Schwarzenberger Bergrind mit diversen Salaten garniert	25.50
Tomaten-Mozzarellasalat an Basilikumvinaigrette	14.50

Warme Vorspeisen

Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit Tartar-Sauce	9.50
Hausgemachte Ricotta-Basilikum-Ravioli an Tomatensalsa und Sbrinzspähnen	16.50

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe Fragen Sie unseren Service	6.50
Melonenkaltschale mit weißem Portwein	10.50
Schwarzenberger Wild-Thymiansuppe mit geräuchten Pouletbruststreifen	12.50
Kraftbrühe vom Schwarzenberger Bergrind mit Sherry mit Mark	11.50

Fleischgerichte

Schweins-Schnitzel gefüllt mit Tomaten- Mozzarella im Ei gebraten Basilikum-Risotto und Gemüsevielfalt	32.50
Tatar vom Schwarzenberger Bergrind Toast, Butter und Salat	33.50
Rinds-Entrecôte – 300 Gramm mit Schwarzenberger Wild-Thymian-Butter Röstikroketten und Gemüse	44.50
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Himbeeren und Himbeeressig dazu Nudeln und Gemüse	38.50
Poulet-Cordon-Bleu gefüllt mit Rohschinken, Pilatusblickkäse von der Chlistei-Käserei Werthenstein und Aprikosen dazu Pommes und Gemüse	31.50

Fischgerichte

Hausgemachte Zander-Knusperli an Tartarsauce mit Butterkartoffeln und Gemüse	29.50
Schwarzenberger Forellenfilet an Schnittlauchsauce mit Gemüsereis	34.50
Gebratene Black-Tiger-Crevetten mit Nudeln an Olivenöl, Knoblauch, Cherrytomaten, Chilli und Rucola	38.50

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Ricotta-Basilikum-Ravioli an Tomatensalsa und Sbrinzspähnen	28.50
Gemüsestrudel gefüllt mit Rahmspinat und Tomatengemüse überbacken mit Béchamelsauce	25.50
Saisonaler Gemüseteller mit Zwiebelwähe	28.50

„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 Champignon-Rahmsauce Butternudeln, Gemüsevielfalt	29.50
Schweins-Steak mit Kräuterbutter Pommes frites, Gemüsevielfalt	29.50
Schweins-Schnitzel paniert Pommes frites, Gemüsevielfalt	28.50
Kalbs-Schnitzel paniert Pommes frites, Gemüsevielfalt	38.50
Zürcher-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
Äplermagronen Rössli mit Zwiebelschweize und Apfelmus im Pfändli serviert	23.50
Alle Gerichte sind auch nur mit Salat erhältlich	- 3.00
Kleine Portionen	- 4.00

Hausgemachte Desserts

Windbeutel	13.50
gefüllt mit Himbeercreme dazu hausgemachtes Schokoladensorbet	
mini	11.50
Hausgemachter Aprikosenstrudel	12.50
an Waldmeister-Vanillesauce	
mini	10.50
Caramel-Chöpfli	8.50
mit Rahm und Früchten	
ohne Rahm	7.50
Riesen-Rössli-Meringues	12.50
mit Vanille- und Erdbeer-Glace, dazu Rahm	
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
Bauernhof Vogel, Schwarzenberg
Bäckerei Lötscher, Schwarzenberg
Betriebsgemeinschaft Bachmann, Malers
Chlistei Käserei Werthenstein
Züger Frischkäse AG
Dhyrberg (älteste Lachs-Räucherei der Schweiz)
Mundo Rothenburg
Frisco Findus
Prodega Kriens

Deklaration Herkunft Fleisch

Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Geflügel: Schweiz
Fische: Schweiz
Rind: Schweiz, Uruguay
Crevetten: Südostasien
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