Restaurant
RÖSSLI
Schwarzenberg

Speisekarte Sommer

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

1291 Eidgenuss pur

Dieses Menü ist ein Lobes-Lied an die Schweizer Küche. Wir wollen traditionelle Schweizer Gerichte und Produkte neu interpretieren und Ihnen die Chance geben, die Schweizer Küche neu zu entdecken.
Also machen Sie sich auf den kulinarischen Weg der Schweiz.

Rindshaxen-Carpaccio

vom Schwarzenberger Gallowayrind an Kresse-Vinaigrette
(CHF 16.50)
****

Gefülltes Kalbsschnitzel

mit Brie und Schwarzberger Trockenwurst im Ei-Mantel an Kirschenjus
dazu Kartoffel-Küchlein und Gemüse
(CHF 44.50)

****

Blaubeer-Muffin

mit weisser Tobleroneglace
(CHF 14.50)

Menü komplett CHF 69.50

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST

Rössli-Klassiker

Entrecôte „double“

ab zwei Personen
Tellerservice in zwei Gängen
Rindsentrecôte-Fächer auf Sauce béarnaise
Gemüsevielfalt
Beilage nach Wahl

56.50
pro Person

Schwarzenberger Pfannensteak

Schweinssteak ca. 250 g
garniert mit sautierten Pilzen, Speck und hausgemachter Kräuterbutter
Röstikroketten und Gemüsevielfalt

36.50

Chrösch Cordon bleu - 1000 Gramm

Pommes frites

56.50
für eine Person

Poulet im Chörbli

(ca. 25 Minuten)

Poulet komplett

Gemischter Salat

****

½ Poulet
mit hausgemachter Spezialsauce
Pommes frites

32.50

Poulet nature

½ Poulet nature
mit hausgemachter Spezialsauce

21.50

Fitness-Poulet

½ Poulet
mit diversen Salaten garniert
und hausgemachter Spezialsauce

28.50

Kalte Vorspeisen

Tatar vom Schwarzenberger Bergrind 22.50
mit Toast und Butter
Schärfe nach Ihrem Wunsch
mit Cognac +5.00

Rindshaxen-Carpaccio 16.50
vom Schwarzenberger Gallowayrind an Kresse-Vinaigrette

Salate

Bunter Blattsalat 9.50
mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing

Gemischter Salat 11.50
mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing

Tomaten-Mozzarella-Salat 16.50
an Basilikumvinaigrette

Warme Vorspeisen

Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel 11.50
mit Tartarsauce

Hausgemachte Basilikum Pappardellen 18.50
mit Cherrytomaten, Knoblauch, Rucola, Oliven und Olivenöl

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe 9.50
fragen Sie unseren Service

Grüne Gemüsesuppe 14.50
mit Basilikumpesto, Sauerrahm und Rauchlachs

Fleischgerichte

Tatar vom Schwarzenberger Bergrind Toast, Butter und Salat	34.50
mit Cognac	+5.00
Rindsentrecôte – 300 Gramm mit Chimichurri-Sauce Kroketten und Gemüse	48.50
Siedfleischsalat vom Schwarzenberger Bergrind mit diversen Salaten garniert	29.50
Pouletbrustschnitzel im Grisinimantel auf hausgemachte Basilikum- Pappardellen und Gemüse	31.50
Gefülltes Kalbsschnitzel mit Brie und Schwarzberger Trockenwurst im Ei-Mantel an Kirschenjus dazu Kartoffel-Küchlein und Gemüse	44.50

Fischgerichte

Hausgemachte Saiblingsknusperli vom Eigenthal 38.50
mit diversen Salaten garniert an Tatrtar-Sauce

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Frühlingsrollen 27.50
mit diversen Salaten garniert an Sesamsauce und Sweet-Chili-Sauce

Hausgemachte Basilikum Pappardellen 29.50
mit Cherrytomaten, Knoblauch, Rucola, Oliven und Olivenöl

Saisonaler Gemüseteller 28.50
mit Röstikroketten

„urchig ond guet“

Cordon bleu vom Schwein mit Pilatusblickkäse von der Chlistei-Käserei Werthenstein Pommes frites, Gemüsevielfalt	36.50
Cordon bleu vom Kalb mit Pilatusblickkäse von der Chlistei-Käserei Werthenstein Pommes frites, Gemüsevielfalt	44.50
Schweinsschnitzel Champignon-Rahmsauce Butternudeln, Gemüsevielfalt	32.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites, Gemüsevielfalt	34.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüsevielfalt	32.50
Kalbsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüsevielfalt	42.50
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb Champignon an luftiger Rahmsauce und knuspriger Butterrösti	41.50
Kalbs-Leber Kräutersauce mit Zwiebeln, Knoblauch und knuspriger Butterrösti	36.50
Schweinsbratwurst Zwiebelsauce mit knuspriger Butterrösti	23.50

Alle Gerichte sind auch nur mit Salat erhältlich	– 3.00
kleine Portionen	– 4.00

Hausgemachte Desserts

Hausgemachter Blaubeer-Muffin mit weisser Tobleroneglace	14.50
Caramelchöpfli mit Rahm und Früchten	9.50
Coupe Romanoff Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm	13.50
Riesen-Rössli-Meringues mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm	13.50
ohne Glace mit Rahm	12.50

Verlangen Sie auch unsere Coupekarte

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
Bauernhof Amrein, Egg, Malters
Bäckerei Lötscher, Schwarzenberg
Bauernhof Bachmann, Malters
Chlistei Käserei Werthenstein
Züger Frischkäse AG
Mundo Rothenburg
Frisco Findus
Prodega Kriens

Deklaration Herkunft Fleisch

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

Deklaration Brot

All unsere Brote und Brotprodukte sind hausgemacht oder aus der Schweiz.

Deklaration von Allergenen

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Freitag, Samstag	08.00 bis 23.30 Uhr
Mittwoch und Donnerstag	Geschlossen
Sonntag und Feiertage	08.00 bis 22.00 Uhr

Preise

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST