



Speisekarte Winter

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

1291 Eidgenuss pur

Molken-Biersenfcremesuppe

mit Schweinswurst im Frühlingsrollen-Teig
(CHF 12.50)

Kaninchenrollbraten

gefüllt mit Birnen und Nüssen an Blauburgundersauce
dazu Kartoffelgratin und Gemüse
(CHF 39.50)

Apfel-Sauerampfer-Parfait

mit Bienenstich
(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

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
Wehrthensteiner-Käseterrine im Walliserbrot-Mantel mit Birnen-Chutney und Salatbouquet	14.50
Kaninchenbraten dünn aufgeschnitten an Tannensprössling-Vinaigrette mit Baumnüssen und Trauben	16.50

Salate

Bunter Blattsalat mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing	8.50
Gemischter Salat mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing	10.50
Lauwarmer Randensalat mit Blauschimmelkäse, Baumnüssen und Apfel	11.50
Bärenmööсли-Salat Blattsalat mit lauwarmen Kalbsleberli	17.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Kalbsbacken-Ravioli an Luzerner Riesling Sylvaner-Sauce und Portweinzwiebeln	16.50
Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit Tartar-Sauce	9.50
Black Tiger Crevetten auf Schwarzwurzelrahmgemüse mit Chorizo	19.50

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe fragen Sie unseren Service	6.50
Thurgauer Apfelweinsuppe mit Mostbröckli-Chips	10.50
Geflügelcremesuppe „Ken“ mit Wan Tan	11.50
Kraftbrühe vom Schwarzenberger Bergrind mit Sherry mit Ei mit Mark	11.50

Fleischgerichte

Gefülltes Schweinsschnitzel mit Quitten und Blauschimmelkäse Rosmarin-Risotto und Gemüsevielfalt	34.50
Tatar vom Schwarzenberger Bergrind Toast, Butter und Salat	31.50
Rinds-Entrecôte – 300 Gramm mit geräuchertem Chillibutter dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	44.50
Hacktätschli vom Grepper-Truthahn an Blauburgundersauce Kartoffelstock und Wintergemüse	28.50
Lammbraten vom Schwarzenberger Lamm gespickt an Portweinjus mit hausgemachten Thymiannudeln und Gemüse	29.50

Fischgerichte

Rotzungenröllchen an Safransauce auf Pastinaken-Püree dazu Wildreis	29.50
Gebratenes Schwarzenberger Forellenfilet mit Rosmarinstreusel-Butter und Gemüsereis	34.50
Black Tiger Riesencrevetten auf Sauerkraut-Risotto mit Gemüse	38.50

Fleischlose Gerichte

Steinpilz-Lauch-Cannelloni an Thymian-Zitronensauce und mit Wehrthensteiner Käse überbacken	28.50
Birmentoast mit Blauschimmelkäse überbacken auf hausgemachtem Nuss-Brot	22.50
Saisonaler Gemüseteller Kartoffelgratin	27.50
Alle Gerichte sind auch nur mit Salat erhältlich	- 3.00
Kleine Portionen	- 4.00

„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

Hausgemachte Desserts

Zweifarbigen Bavarois auf Mandarinensalat	11.50
mini	9.70
Zwetschgenlisi Zimtglace mit marinierten warmen Zwetschgen	11.50
mini	9.70
Bienenstich mit hausgemachtem Dattelglace	13.50
mini	11.70
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
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

Bühlhof in Greppen, Luzern
Bauernhof Langerlen, Schwarzenberg
Metzgerei Wechsler, Lammfleisch vom Schwarzenberg
Bauernhof Gräf, Schwarzenberg
Bäckerei Lötscher, Schwarzenberg
Betriebsgemeinschaft Bachmann, Malers
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
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