



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

Brot-Käse-Cremesuppe

mit Speck-Schaum
(CHF 12.50)

„Spatz“

Rindsentrecôte mit Gemüse und Kartoffeln sous-vide gegart
dazu kräftige Rindsbouillon mit Markbein
(CHF 39.50)

Luzerner Lebkuchenparfait

mit lauwarmen Zwetschgen
(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
Käse-Speck-Muffin an Sauerrahmsauce und Salatbouquet	14.50
Siedfleischröllchen vom Schwarzenberger Bergrind gefüllt mit Kräuter-Frischkäse auf Pastinaken-Carpaccio	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 Feta, Baumnüssen und Apfel	11.50
Bärenmöösl-Salat Blattsalat mit lauwarmen Kalbsleberli	17.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Wirsing-Datteln-Ravioli an Luzerner Riesling Sylvaner-Sauce	16.50
Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit Tartar-Sauce	9.50
Black Tiger Crevetten auf Sauerkraut-Risotto	19.50

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe fragen Sie unseren Service	6.50
Lauchcremesuppe mit Knusperspeck	10.50
Currycremesuppe mit Black Tiger Crevetten im Tandoriteig	12.50
Kraftbrühe vom Schwarzenberger Bergrind mit Sherry mit Ei mit Mark	11.50

Fleischgerichte

Gefülltes Schweinsschnitzel mit Bündnerfleisch und Bündner Bergkäse Rosmarin-Risotto und Gemüsevielfalt	34.50
Tatar vom Schwarzenberger Bergrind Toast, Butter und Salat	31.50
Rinds-Entrecôte – 300 Gramm mit Café de Paris überbacken dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	44.50
Hacktätschli vom Schwarzenberger Bergrind an grüner Pfeffersauce Kartoffelstock und Wintergemüse	29.50
Lammkotelette vom Schwarzenberger Lamm mit Kräuterkruste an Portweinjus Kartoffelgratin und Gemüse	39.50

Winterspezial

Siedfleisch vom Schwarzenberger Bergrind mit Wurzelgemüse und Kartoffeln in der eigenen Bouillon serviert dazu Apfel-Meerrettich	29.50
--	-------

Fischgerichte

Winter-Kabeljaufilet unter Kräuterkruste auf Rahmwirsing mit Trauben dazu Salzkartoffeln	36.50
Pochierte Schwarzenberger Forellenfilet an Luzerner Riesling Sylvaner-Sauce mit Gemüsereis	34.50
Black Tiger Riesencrevetten auf Sauerkraut-Risotto mit Gemüse	38.50

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Wirsing-Datteln-Ravioli an Luzerner Riesling Sylvaner-Sauce	29.50
Gemüsestrudel mit Rahmspinat und Gemüse an Tomatensauce im Pfannkuchenteig mit Bechamel-Sauce überbacken	28.50
Saisonaler Gemüseteller Salzkartoffeln	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

Orangen-Salat „Madagaskar“	11.50
mit hausgemachtem Mandarinsorbet	
mini	9.70
Zwetschgenlisi	11.50
Zimtglace mit marinierten warmen Zwetschgen	
mini	9.70
Luzerner Lebkuchenparfait	13.50
mit lauwarmen Zwetschgen	
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	
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

Bauernhof Langerlen, Schwarzenberg
Metzgerei Wechsler, Lammfleisch vom Schwarzenberg
Biohof Arnen, Schwarzenberg
Bäckerei Lötscher, Schwarzenberg
Betriebsgemeinschaft Bachmann, Malers
Züger Frischkäse AG
Dhyrberg (älteste Lachsräucherei der Schweiz)
Mundo Rothenburg
Frisco Findus
Prodega Kriens

Deklaration Herkunft Fleisch

Rind: Schweiz
Lamm: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Geflügel: Schweiz
Fisch : Schweiz, Nordatlantik
Crevetten: Vietnam

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