Restaurant
RÖSSLI
Schwarzenberg

# Speisekarte
# Winter

**Restaurant Rössli** |Jasmin Amrein und 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 Schweizergerichte und Produkt neu interpretieren und Ihnen die Chance geben, die Schweizerküche neu zu entdecken. Also machen Sie sich auf den kulinarischen Weg der Schweiz.

## Luzerner Weisswein-Suppe

mit Raclettekäse Baguette
(CHF 14.50)
****

## Hacktätschli vom Schwarzenberger Reh

mit Ofetori und Gemüse
(CHF 34.50)

****

## Birnenweggen-Parfait

mit karamellisiertem Traubensalat
(CHF 14.50)

Menü komplett CHF 59.50

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST

# Rössli-Klassiker

## Schwarzenberger Pfannensteak

Schweins-Steak ca. 250 g
garniert mit sautierten Pilzen, Speck und hausgemachter Kräuterbutter
Röstikroketten und Gemüsevielfalt

36.50

## Chrösch Cordon bleu - 1000 Gramm

Pommes-Frites

52.50
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

20.50

## Fitness-Poulet

½ Poulet
mit diversen Salaten garniert
und hausgemachter Spezialsauce

27.50

# Kalte Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Tatar vom Schwarzenberger Bergrind<br>mit Toast und Butter<br>Schärfe nach Ihrem Wunsch<br>mit Cognac | 22.50<br><br><br>+5.00 |
| Rauchlachs<br>mit Geissfrischkäse und eingelegten Radisli | 19.50 |

# Salate

| | |
|---|---|
| Bunter Blattsalat<br>mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing | 9.50 |
| Gemischter Salat<br>mit French-, Italienne- oder Balsamico-Dressing | 11.50 |
| Lauwarmer Randensalat<br>mit Feta, Baumnüssen und Apfel im Knusperkorb | 16.50 |

# Warme Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Hausgemachte Rosmarin-Schupfnudeln<br>an Champignonrahmsauce und Taleggio-Käse überbacken | 19.50 |
| Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel<br>mit Tartar-Sauce | 10.50 |

# Hausgemachte Suppen

| | |
|---|---|
| Tagessuppe<br>fragen Sie unseren Service | 8.50 |
| Luzerner Weisswein-Suppe<br>mit Raclettekäse Baguette | 14.50 |
| Bouillon<br>mit Sherry oder Ei | 8.50 |

# Fleischgerichte

| | |
|---|---|
| Cordon Bleu „Rössli“<br>gefüllt mit Rohschinken, Appenzeller-Käse und Röstzwiebeln<br>in Speckpanade dazu Pommes Frites und Gemüse | 36.50 |
| Tatar vom Schwarzenberger Bergrind<br>mit Toast, Butter und Salatbouquet | 34.50 |
| mit Cognac | +5.00 |
| Rinds-Rib-Eye – 300 Gramm<br>mit Knoblauchbutter, Kartoffelkroketten und Saisongemüse | 46.50 |
| Hirschentrecôte<br>mit hausgemachten Rosmarin-Schupfnudeln und Gemüse | 42.50 |
| Pouletbrust gefüllt mit Taleggio-Käse<br>mit Traubenrisotto und Wintergemüse | 29.50 |
| Hacktätschli vom Schwarzenberger Reh<br>mit Ofetori und Gemüse | 34.50 |

# Fischgerichte

Saibling vom Eigenthal 37.50
an Baumnusssauce auf Traubenrisotto und Gemüse

# Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Rosmarinschupfnudeln 29.50
an Champignonrahmsauce mit Taleggio-Käse überbacken

Saisonaler Gemüseteller 28.50
mit Traubenrisotto

Kleine Portionen – 4.00
Alle Gerichte sind auch nur mit Salat erhältlich – 2.00

# „urchig ond guet“

| | |
|---|---|
| Cordon bleu vom Schwein<br>Pommes-Frites, Gemüsevielfalt | 34.50 |
| Cordon bleu vom Kalb<br>Pommes-Frites, Gemüsevielfalt | 42.50 |
| Schweins-Schnitzel Champignonrahmsauce<br>Butternudeln, Gemüsevielfalt | 31.50 |
| Schweins-Steak Kräuterbutter<br>Pommes-Frites, Gemüsevielfalt | 32.50 |
| Schweins-Schnitzel paniert<br>Pommes-Frites, Gemüsevielfalt | 31.50 |
| Kalbs-Schnitzel paniert<br>Pommes-Frites, Gemüsevielfalt | 41.50 |
| Zürich-Geschnetzeltes vom Kalb<br>Champignon an luftiger Rahmsauce<br>und knuspriger Butterrösti | 40.50 |
| Kalbs-Leber<br>Kräutersauce mit Zwiebeln, Knoblauch<br>und knuspriger Butterrösti | 35.50 |
| Schweinsbratwurst Zwiebelsauce<br>mit knuspriger Butterrösti | 23.50 |

| | |
|---|---|
| Kleine Portionen | – 4.00 |
| Alle Gerichte sind auch nur mit Salat erhältlich | – 3.00 |

# Hausgemachte Desserts

| | |
|---|---|
| Birnenweggen-Parfait<br>mit karamellisiertem Traubensalat | 14.50 |
| Apfelküchlein<br>im Zimtzucker mit Vanillesauce | 13.50 |
| Vermicelle „Nesselrode“<br>mit Vanilleglace | 13.50 |
| Vermicelle<br>mit Rahm | 11.50 |
| Caramel-Chöpfli<br>mit Rahm und Früchten | 9.50 |
| Riesen-Rössli-Meringues<br>mit Vanille- und Erdbeer-Glace dazu Rahm | 13.50 |
| ohne Glace mit Rahm | 12.50 |

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
Bauernhof Vogel, Schwarzenberg
Bäckerei Lötscher, Schwarzenberg
Bachmann Eier, Malters
Chlistei Käserei Werthenstein
Züger Frischkäse AG
Dhyrberg (älteste Lachs-Räucherei der Schweiz)
Frisco Findus
Prodega
Bauernhof Egg Malters

## Deklaration Herkunft Fleisch

| | |
|---|---|
| Kalb: | Schweiz |
| Schwein: | Schweiz |
| Geflügel: | Schweiz |
| Fisch. | Schweiz / Eigenthal |
| Rind: | Schweiz / Schwarzenberg |
| Reh. | Schweiz / Schwarzenberg |

## 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 23.30 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 und ab 01.01.2024 inkl. 8.1% MWST