



**Geschätzte Gäste – Herzlich Willkommen im  
GASTHOF RÖSSLI  
WERDENBERG**

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Gasthaus Rössli  
begrüssen und bedienen zu dürfen.

Wir legen grossen Wert auf frische hauptsächlich lokale Produkte,  
welche unser Küchenteam mit grosser Liebe für Sie zubereitet.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Bitte Fragen Sie nach unseren speziellen Bankettvorschlägen.

Ob bei Ihnen Privat, im Geschäft oder im Freien  
Wir sind sicherlich ein idealer Partner für Ihre Feier.

Ihr Rössli Team



# Unsere Spezial-Hits

**Rindsfilet-Tatar**

**von Hand geschnitten**

**serviert mit Toast und Butter**

**Vorspeise 100. G. CHF 24.50 / Hauptgang 180. G. CHF 36.50**

**Der Top Rindfleisch Spiess 300g**

**mit Speck, Zwiebeln**

**und Kräuterbutter überbacken**

**CHF 44.50**

**Entrecôte <<Café de Paris>> 200g**

**<<Café de Paris nach traditionellem Rezept>>**

**CHF 44.50**

**Rindsfilet 200g**

**vom Grill mit Chilisalzwürst gewürzt**

**und verführerischer Béarnaisesauce**

**oder pikanter-fruchtiger Pfeffersauce**

**CHF 49.50**

**Tranchiertes Kalbssteak 200g**

**an Cognac Morchel Sauce**

**CHF 49.50**

**Alle Hauptgerichte werden Ihnen serviert:  
mit frischem Gemüse und einer Beilage nach Wahl:  
Salzkartoffeln, Pommes frites, Rösti, Rösti Krokette,  
Butterreis, Parmesan-Risotto, Spätzli, Nudeln  
Nur Gemüseteller + CHF 5.00**





# Suppen

**Kraftbrühe  
mit altem Sherry und Flädli  
CHF 8.50**

**Grüne Currysuppe  
mit Crevetten Spiess  
CHF 14.50**

**Steinpilzsuppe  
mit Mandelrahmhaube  
CHF 11.50**

**Französische Zwiebelsuppe  
gratiniert  
CHF 12.50**





## **kalte Vorspeisen**

**Bunter Blattsalat  
an Hausdressing  
CHF 8.50**

**Gemischter assortierter Salat  
an Hausdressing  
CHF 10.50**

**Rössli Salat  
Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei,  
gebratenen Speckstreifen und Croutons  
an Hausdressing  
CHF 13.50**

## **warme Vorspeisen**

**Capuns  
2 Stück  
<<Surselva Art>>  
an leichter Bouillon-Rahmsauce  
und Alpkäse überbacken  
CHF 14.50**

**Jakobsmuscheln  
mit Hauskräuterbutter überbacken  
serviert auf kleiner Rösti  
CHF 19.50**







# Hauptspeisen Fleisch

**Poulet Brust im Cornflakes Mantel  
auf Curry-Mango Sauce**

**CHF 28.50**

**Schweinssteak  
an Thymian-Körner Senfsauce**

**CHF 29.50**

**Schweins Cordon Bleu <<Chef Spezial>>  
mit Rohschinken  
und Alp-Sennerei Käse**

**CHF 32.50**

**Der Klassiker  
Kalbsgeschnetzeltes  
«Zürcher Art»**

**CHF 43.50**

**Kalbsleberli  
frische Butter und Kräuter**

**CHF 39.50**

**Rindsfiletstreifen  
"Stroganoff"**

**CHF 41.50**





# Hauptspeisen Fisch

**Egli Filets gebraten "Zuger Art"  
aus heimischen Gewässern  
Weissweinsauce mit Kräutern**

**CHF 39.50**

**Thunfisch kurz gebraten «Sashimi Qualität»  
an Soja-Wasabi Sauce**

**CHF 41.50**

**Argentinische Red Shrimps (ohne Schale)  
in Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini gebraten  
und leicht pikanter Hausbutter überbacken**

**CHF 42.50**

**<<Bömlo>> Lachsfilet vom Grill  
aus norwegischen Fjorden  
auf Limettensauce**

**CHF 42.50**

**Alle Hauptgerichte werden Ihnen serviert  
mit frischem Gemüse  
und einer Beilage nach Wahl:  
Salzkartoffeln, Pommes frites, Rösti,  
Rösti Krokette, Butterreis, Parmesan-Risotto,  
Spätzli, Nudeln  
Nur Gemüseteller + CHF 5.00**





# Vegetarische Gerichte

**Gemüse Mah Mee**  
**«indonesisches Nudelgericht»**  
**leicht pikant**  
**CHF 24.50**

**Spinat Rösti**  
**mit Alpkäse überbacken**  
**und Spiegelei**  
**CHF 24.50**

**Zucchini Piccata**  
**Ratatouille Gemüse**  
**und Rösti Kroketten**  
**CHF 28.50**

**Käse Spätzli**  
**«Hausgemacht»**  
**serviert mit knusprigen Zwiebeln und Apfelmus**  
**CHF 24.50**

**Pikantes Gemüsecurry (Vegan)**  
**mit gebratener Banane**  
**im Reisring**  
**CHF 28.50**

