



**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

Rössli Filet (Pferdefleisch) 200g

an rosa Pfeffersauce

CHF 39.50

Entrecôte <<Café de Paris>> 200g

<<Café de Paris nach traditionellem Rezept>>

CHF 44.50

Rindsfilet 200g

vom Grill mit Chilisalzwürst
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

Steinpilzcremesuppe
mit Chillifäden
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

Crevetten Salat
Sautierte Crevetten leicht pikant
auf Melone und Ananas
und hausgemachter
Balsamico-Pesto Creme
CHF 19.50

Lachs Tatar
von geräuchertem
norwegischem Bömlo Lachs
serviert mit Meerrettich, Toast und Butter
CHF 19.50





warme Vorspeisen

Knusper Teller

mit Zanderknusperli, Poulet Nuggets,
panierten Champignons und Frühlingsrolle
serviert mit Tartarsauce

CHF 19.50

Linguine

mit sautierten Rindfleischstreifen
an Chilli Knoblauch-Sauce

CHF 18.50

Frische Pilzvariation

an Kräuterschaum
mit Parmesanrisotto

CHF 18.50

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

Lammrücken Filet "Provençale"
Kräuterjus
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 Krokette

CHF 28.50

Käse Spätzli

«Hausgemacht»

serviert mit knusprigen Zwiebeln und Apfelmus

CHF 24.50

Pikantes Gemüsecurry (Vegan)

mit gebratener Banane

im Reising

CHF 28.50

Linsenbolognese (Vegan)

mit mediterranem Couscous

CHF 28.50

