

# Ihr Anlass ist uns Wichtig!

SIE HABEN EINE GUTE WAHL GETROFFEN.

Der Gasthof Rössli ist ein bekannter Gastronomie- Betrieb in der Ostschweiz.

VIELE GUTE GRÜNDE, DIE FÜR SIE SPRECHEN:

- ~ Die gemütlichen eingerichteten Räumlichkeiten  
Saal bis 70 Personen, Restaurant und Stübli mit je ca. 25 Plätzen  
bietet Ihnen eine Atmosphäre zum Wohlfühlen.
- ~ Geniessen Sie unser ausgesuchtes regionales, nationales und  
internationales Weinangebot.
- ~ Unsere Küche überzeugt durch Kreativität und Leistungsfähigkeit.
- ~ In unmittelbarer Nähe verfügen über einen grossen-Gratis-Parkplatz.
- ~ Ob Tauf- oder Konfirmationsessen, Geschäfts- oder Vereinsanlass,  
Geburtstags- oder Hochzeitsfest –  
Wir sind für SIE da und finden eine individuelle Lösung.

Haben Sie spezielle Menü-Wünsche, die nicht in unseren Vorschlägen enthalten sind?  
Wir erfüllen sie Ihnen gerne. Für eine Beratung, weitere Informationen oder eine Reservation  
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin – wir  
nehmen uns gerne Zeit für Sie.

Mit unserer Erfahrung möchten wir dazu beitragen,  
dass Ihr Anlass zu einem gelungenen Erlebnis wird.

Tina Raschle & Raymond Santschi Ihre Gastgeber  
freuen sich auf Ihren Besuch.

Zahlungskonditionen:  
Bar oder mit Kreditkarten (Post-, Maestro-, Visa-, und Master Card)

BEI RECHNUNG INNERHALB VON 10 TAGEN

# Apéros ab 10 Personen



...us dä Schwiiz

Käsekuchen und Spinat-Speckkuchen  
Kleine Brötchen mit Bündner Fleisch, Schinken und Salsiz  
Spiessli mit gebackenen Kartoffeln und Quark-Dip  
Schinkengipfeli mit Appenzeller Käse  
Früchtespiessli

CHF 21.50



... Dall 'Italia

Gemüse-Dips mit Kräuterquark  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli  
Kleine Brötchen mit Crevetten, Lachs und Salami  
Melone mit Parmaschinken  
Mini-Pizza  
Focaccia mit Ricotta und Tomaten  
Früchtespiessli

CHF 23.50



Rössli Hit.....

Diverse Canapés  
(belegt mit Ei, Lachs, Thon, Tartar, Schinken und Käse)  
Diverse Spiessli  
(mit Fleisch, Crevetten und Vegetarisch)  
Käsekuchen  
Schinkengipfeli mit Appenzeller Käse  
Gemüse-Quarktörtchen  
Früchtespiessli

CHF 26.50

# KOMPLETTE MENÜS AB 10 PERSONEN

---

## <<Schweizerisch>>

Tessiner Minestrone



Eisbergsalat mit Speckstreifen,  
Ei und Croûtons



Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»  
Berner Rösti und frisches Tagesgemüse  
verfeinert mit Alpenkräutern



Toblerone Mousse  
auf Vanillespiegel und Fruchtgarnitur

CHF 59.50



## <<Rustikal>>

Gemischter Blattsalat  
an einer Emmentaler-Käsesauce



Schweinskrustenbraten an Kräuterjus  
mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur



Frische Süssmostcrème garniert

CHF 48.50

## <<Bella Italia>>

Antipasto Italiano



Lasagne della casa



Piccata «Milanese» an Marsalajus  
mit Safranrisotto und Gemüsebouquet



Tiramisù

CHF 58.50



Gemischter Blattsalat an Hausdressing  
mit Bündnerfleischstreifen  
und Kräutercroutons



Karottencremesuppe mit Ingwer  
und frischen Kräutern



Rindsfiletmedaillons  
an Senfsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet



Vanille Pudding im Himbeer- Biskuitmantel  
auf leichtem Espressoschaum

CHF 71.50

### <<Gourmets>>

Vorspeisenvariation «Rössli»



Poulet Brust-Streifen an Portweinjus  
auf kleiner Rösti



Mandelschaumsuppe  
mit Rahm Mandelhaube



Kalbssteak  
an Morchel Sauce  
hausgemachte Spätzli  
Gemüsebouquet



Dessert-Variation

CHF 78.50



*Rössli Hit*



# Menüs zum selbst zusammenstellen

## Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	CHF	8.50
Gemischter Salat	CHF	10.50
Rösslissalat, (frische Blattsalate mit Speck-Ei und Croutons)	CHF	13.50
Vorspeisenteller Rössli Spezial (Tomaten Mozzarella, Melone Rohschinken, Lachsrose, Tartar Toast und verschiedene Essiggarnituren.)	CHF	19.50

## Suppen

Kraftbrühe mit:		
- Kräuterflädli	CHF	8.50
- Gemüsestreifen	CHF	8.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Basilikum	CHF	10.50
Karottencremesuppe mit Ingwer und Kräuter Croutons	CHF	10.50
Grüne Currysuppe	CHF	10.50
Mandelschaumsuppe	CHF	10.50

# Hauptgerichte - Fleisch

## Schwein

Schweinsgeschnetzertes mit frischen Champignons	CHF	29.50
Schweinssteak an Senf-Thymiansauce	CHF	29.50
Rössli Cordon Bleu mit Rohschinken und Alpkäse	CHF	31.50
Schweinskarreebraten an Calvados Sauce	CHF	32.50
Schweinsfilet mit Morchel Sauce	CHF	41.50

## Kalb

Kalbspiccata "Milanaise"	CHF	42.50
Kalbsschnitzel an leichter Zitronensauce	CHF	42.50
Kalbssteak an Steinpilzsauce	CHF	49.50
Kalbsgeschnetzertes "Zürcher Art"	CHF	42.50

## Rind

Rindsfiletwürfel "Stroganoff"	CHF	42.50
Rindsfilet an Pfeffersauce	CHF	48.50

## Geflügel

Poulet Brust in den Cornflakes paniert	CHF	27.50
----------------------------------------	-----	-------

Unser Fleisch stammt aus:

Schwein: Schweiz, Kalb: Schweiz, Lamm: Schweiz und Frankreich,  
Rind: Schweiz und Uruguay, Poulet/Geflügel: Schweiz, Ungarn und Polen

## Hauptgerichte – Fisch

Eglifilets "Zuger Art"	CHF	37.50
Lachsfilet gebraten an Dill-Zitronensauce	CHF	40.50

## Ganz ohne Fleisch...

Gemüsecurry "Mediterran" mit Basmatireis (VEGAN)	CHF	26.50
Risotto mit Gemüseragout und Steinpilzen	CHF	26.50
Spinat-Rösti mit Spiegelei und Alpkäse	CHF	22.50
Zucchetti Piccata mit Ratatouille und Röstikroketten	CHF	26.50

Alle Hauptspeisen werden Ihnen mit frischem Tagesgemüse  
und einer Beilage Ihrer Wahl serviert:

Salzkartoffeln, Rösti, Kartoffelgratin, Butterreis, Parmesan Risotto,  
Nudeln, Spaghetti, Spätzli

(Pommes Frites nur im Nachservice)

WIR BITTEN UM EINE EINHEITLICHE BEILAGE

Bitte teilen Sie uns frühzeitig mit, ob Allergiker bei Ihrem Anlass anwesend sind.

So können wir uns auf Ihre Wünsche vorbereiten.

(Laktose, Gluten, Histamin, Ketogen, Vegan oder speziellen Allergien)

# UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Caramelköpfler mit Rahm, Schokoladenstern und frischen Früchten	11.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsche oder einer Kugel Eis	13.50
Hausgemachtes Tiramisu nach Saison	11.50
Panna Cotta auf Waldbeerspiegel	11.50
Gebrannte Crème	11.50
Soufflé Glacé « Baileys »	14.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50
Duett vom Schokoladenmousse Black & White	11.50