

# 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 wir über einen grossen-Gratis-Parkplatz.
- ~ Ob Tauf- oder Konfirmationssessen, 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)

Bar Zahlung erwünscht

BEI RECHNUNG INNERHALB VON 10 TAGEN

01.02.2025 Aktuell andere Speisekarten ungültig

# Apéros ab 10 Personen



...us dä Schwiiz

Käsekuchen und Speck-Zwiebelkuchen  
Kleine Brötchen mit Bündner Fleisch, Schinken und Salsiz  
Spiessli mit gebackenen Kartoffeln und Kräuterquark-Dip  
Schinkengipfeli  
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  
Gemüsestrudel  
Früchtespiessli

CHF 26.50

# KOMPLETTE MENÜS AB 10 PERSONEN

---

## <<Schweizerisch>>

Thurgauer Apfel-Rieslingschaumsuppe



Eisbergsalat mit Speckstreifen,  
und gehobeltem Emmenthaler



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



Toblerone Mousse  
auf Vanillespiegel und Fruchtgarnitur

CHF 62.00



## <<Rustikal>>

Bunter Blattsalat  
mit gebackenen Champignons



Schweinskareebraten an Kräuterjus  
mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur



Frische Süssmostcrème garniert

CHF 48.50

## <<Bella Italia>>

Antipasto Italiano



Gnocchi <<5P>>



Piccata «Milanese» an Marsalajus  
mit Safranrisotto und Gemüsebouquet



Tiramisù

CHF 58.50



## <<Rössli Hit>>



Bunter Blattsalat an Hausdressing  
mit Bündnerfleischstreifen  
und Kräutercroutons



Karottencremesuppe mit Ingwer  
und frischen Kräutern



Rindsfiletmedaillons  
an Senfsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet



Kirschenparfait  
auf Fruchtspiegel

CHF 73.50

## <<Gourmets>>

Vorspeisenvariation «Rössli»



Bunter Blattsalat  
mit marinierten, panierten Poulet Streifen



Mandelschaumsuppe  
mit Rahm Curryhaube



Kalbssteak  
an Morchel Sauce  
hausgemachte Spätzli  
Gemüsebouquet



Dessert-Variation

CHF 88.50



# Menüs zum selbst zusammenstellen

## Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	CHF	8.50
Gemischter Salat	CHF	10.50
Rösslissalat, (frische Blattsalate mit Speck-Ei und Croutons)	CHF	13.50
<b>Vorspeisenvariation Rössli Spezial</b>	<b>CHF</b>	<b>22.50</b>
<b>Rinds Tartare, Vitello Tonnato</b>		
<b>Rauchlachsrose und Roastbeef</b>		

## Suppen

Kraftbrühe mit:		
- Kräuterflädli	CHF	8.50
- Gemüsestreifen	CHF	8.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Basilikum	CHF	11.50
Karottencremesuppe mit Ingwer und Kräuter Croutons	CHF	11.50
Grüne Currysuppe	CHF	11.50
Mandelschaumsuppe	CHF	11.50

# Hauptgerichte - Fleisch

## Schwein

Schweinsgeschnetzeltes mit frischen Champignons	CHF	29.50
Schweinssteak an Senf-Thymiansauce	CHF	29.50
Rössli Cordon Bleu mit geräuchertem Schinken und Alpkäse	CHF	32.50
Schweinskarreebraten an Calvados Sauce (ab 10 Personen)	CHF	32.50
Schweinsfilet mit Morchel Sauce	CHF	41.50

## Kalb

Kalbspiccata "Milanaise"	CHF	43.50
Kalbschnitzel an leichter Zitronensauce	CHF	43.50
Kalbssteak an Steinpilzsauce	CHF	52.50
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"	CHF	43.50

## Rind

Rindsschmorbraten <<Tessiner Art>> (ab 10 Personen)	CHF	33.50
Rindsfiletwürfel "Stroganoff"	CHF	43.50
Rindsfilet an Pfeffersauce	CHF	49.50

## Geflügel

Poulet Brust in den Cornflakes paniert	CHF	29.50
--	-----	-------

---

## UNSER KLASSIKER:

«Rössli Ratsherren-Platte»	CHF	66.50
Kalbs-, Schweins- und Rindsfilet mit herb-süßer Burgundersauce serviert mit Pizzokels und Gemüsebouquet		

---

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	42.50
Lachsfilet gebraten an Dill-Zitronensauce	CHF	43.50

# Ganz ohne Fleisch...

Gemüsecurry "Mediterran" im Reisring (VEGAN)	CHF	28.50
Risotto mit Gemüseragout und Steinpilzen	CHF	28.50
Spinat-Rösti mit Spiegelei und Alpkäse	CHF	24.50
Zucchetti Piccata mit Ratatouille und Röstikroketten	CHF	28.50

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

Salzkartoffeln, Rösti, Kartoffelgratin, Butterreis, Parmesan Risotto,  
Nudeln, Spaghetti, Spätzli, Röstikroketten  
(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 AB 10 PERSONEN

Caramelköpflì mit Rahm, Schokoladenstern und frischen Früchten	CHF 13.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch oder einer Kugel Eis	CHF 13.50
Hausgemachtes Tiramisu nach Saison	CHF 12.50
Panna Cotta auf Waldbeerspiegel	CHF 13.50
Gebrannte Crème	CHF 11.50
Soufflé Glacé « Baileys »	CHF 16.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 11.50
Duett vom Schokoladenmousse Black & White	CHF 12.50

## DESSERTVARIATION

Gebrannte Creme, Panna Cotta mit Passionsfrucht, Fruchtsalat mit Glace Schokoladenmousse <<Black & White>>	
Biskuit Roulade mit Champagner- Mango creme	CHF 18.50



