



Unsere Spezial-Hits

**Rindsfilet-Tartar
von Hand geschnitten
serviert mit Toast und Butter
Vorspeise 80. G. CHF 24.50 / Hauptgang
150. G. CHF 36.50**

**Der Top Rindfleisch Spiess 300g
mit Speck, Zwiebeln
und Kräuterbutter überbacken
CHF 44.50**

**Tranchiertes Kalbssteak 200g
an Cognac-Morchel Sauce
CHF 52.50**

**Entrecôte <<Café de Paris>>200g
<<Café de Paris nach traditionellem Rezept>>
CHF 44.50**

**Rindsfilet 200g
vom Grill Kräutersalz gewürzt
an leicht pikanter- fruchtiger Pfeffersauce
CHF 49.50**

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



Suppen

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

**Grüne Currysuppe
mit Crevetten Spiess
CHF 14.50**

**Mandelcremesuppe
mit Chilifäden
CHF 11.50**

**Französische Zwiebelsuppe
gratiniert
CHF 12.50**



Salate und kalte Vorspeisen

**Gemischer Blattsalat Salat
an Hausdressing
CHF 8.50**

**Gemischer assortierter Salat
an Hausdressing
CHF 10.50**

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

**Lauwarme Crevetten
auf Eisbergsalat leicht pikant
mit Melone und Ananas
und hausgemachter
Balsamico-Pesto Creme
CHF 19.50**

**Lachsvariation
Geräuchert-Mariniert und Tartar
mit kleinem Salatbouquet
und Meerrettichschaum
serviert mit lauwarmer Brioche
CHF 22.50**



Warme Vorspeisen

**Knusper Teller
mit Zander Knusperli,- Chicken Nuggets,
panierten Champignons und kleinen
Frühlingsrollen serviert mit Tartare Sauce
CHF 19.50**

**Linguine (ganz feine Nudeln)
mit sautierten frischen Pilzen
in Knoblauchrahm-Chili-Sauce
CHF 18.50**

**Jakobsmuscheln kurz gebraten
in der Muschel serviert
auf kleiner Rösti
CHF 19.50**

**Capuns
2 Stück
<<Surselva Art>>
an leichter Bouillon-Rahmsauce
und Alpkäse überbacken
CHF 16.50**



Hauptspeisen Fleisch

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

CHF 29.50

**Schweinssteak
mit Thymian
und Körner Senfsauce**

CHF 29.50

**Frische Kalbsleber in Butter gebraten
und Kräuterjus**

CHF 39.50

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

CHF 32.50

**Der Klassiker
Kalbsgeschnetzeltes
«Zürcher Art»**

CHF 43.50

**Rindsfiletstreifen
"Stroganoff"**

CHF 43.50



Hauptspeisen Fisch

**Egli Filets gebraten "Zuger Art"
aus heimischen Gewässern
Weissweinsauce mit Kräutern
CHF 42.50**

**Thunfisch kurz gebraten
«Sashimi Qualität»
an Soja-Wasabi Sauce
CHF 43.50**

**Argentinische Red Shrimps (ohne Schale)
in Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini
gebraten
und frischen Kräutern überbacken
CHF 43.50**

**<<Bömlo>> Lachsfilet vom Grill
aus norwegischen Fjorden
auf Limettensauce
CHF 43.50**

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



Vegetarische Gerichte

**Hausgemachte Käse Spätzli
mit gebackenen Zwiebeln
und frischem Apfelmus
CHF 24.50**

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

**Mah Mee (Nudelgericht) leicht pikant
mit viel asiatischem Gemüse
und Knusperchips
CHF 24.50**

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

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

**Für Auskünfte bezüglich Allergene
kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter!**



Geschätzte Gäste – herzlich Willkommen im GASTHAUS 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.

Wir sind sicherlich ein idealer Partner für Ihre Feier.

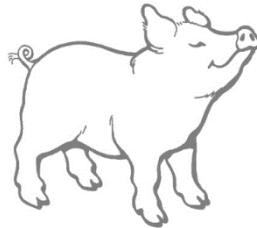
Ihr Rössli Team



Fleischdeklaration

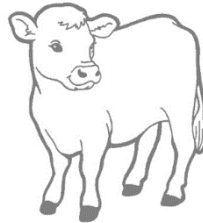
Unser Fleisch stammt aus:

Schwein



Schweiz

Kalb



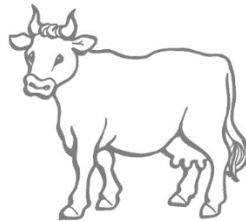
Schweiz

Lamm



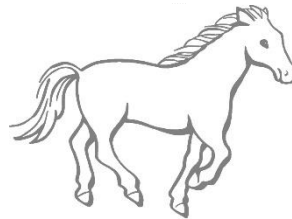
**Schweiz, Frankreich
und Australien**

Rind



**Schweiz, Uruguay und
Argentinien**

Pferd



Argentinien

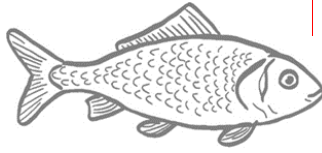
Poulet/Geflügel



**Schweiz, Thailand und
Frankreich**



Fisch-Krustentiere



**Schweiz, Argentinien
und Asien**

**Alles geliefert durch
Firma Dyhrberg, Balsthal
Erste Lächsräucherei der
Schweiz**

**Für Auskünfte bezüglich Allergien kontaktieren Sie
bitte unsere Mitarbeiter.**

- **Herkunftsdeklaration für Brot und Backwaren:**
- **Wir beziehen unser Brot und Backwaren ausschliesslich von der Firma Romer`s.**
- **Kunden von Romer`s Hausbäckerei können Ihre Backwaren guten Gewissens**
- **als Schweizer Produkte ausloben.**
- **(Zitat Romer`s Hausbäckerei)**
- **Bis auf wenige Ausnahmen werden sämtliche Artikel an den beiden Standorten in**
- **Benken SG und Oberburg BE hergestellt.**
- **Gemüse, Salate und Früchte**
- **Werden saisonal, wenn irgendwie möglich von Schweizer Produzenten bezogen.**