

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 30 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 Rechnungen innerhalb von 10 Tagen.

Apéros ab 10 Personen



...us dä Schwiiz

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

CHF 17.50



... 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
Früchteplatte

CHF 17.50



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
Früchteplatte

CHF 19.50

KOMPLETTE MENÜS

<<Schweizerisch>>

Tessiner Minestrone



Eisbergsalat mit Speckstreifen,
Ei und Croûtons



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



Toblerone Mousse
auf Vanillespiegel und Fruchtgarnitur

CHF 49.50



<<Rustikal>>

Gemischter Blattsalat
an einer Emmentaler-Käsesauce



Schweinskrustenbraten an Kräuterjus
mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur



Frische Süssmostcrème garniert

CHF 37.50

<<Bella Italia>>

Antipasto Italiano



Lasagne della casa



Piccata «Milanese» an Marsalajus
mit Safranrisotto und Gemüsebouquet



Tiramisù

CHF 49.50





Rössli Hit

Gemischter Blattsalat an Hausdressing
mit Bündnerfleischstreifen
und Kräutercroutons



Karottencremesuppe mit Ingwer
und Blätterteiggebäck



Rindsfiletmedaillons
an Senfsauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet



Vanille Pudding im Himbeer- Biskuitmantel
auf leichtem Espressoschaum

CHF 68.50

<<Gourmets>>

Vorspeisenvariation «Rössli»



Poulet Brust-Streifen an Portweinjus
im feinen Nudelring
und Kräutermarinade



Mandelschaumsuppe
im Blätterteigmantel



Kalbssteak
an Morchel Sauce
hausgemachte Spätzli
Gemüsebouquet



Dessert-Variation

CHF 78.50



Menüs zum selbst zusammenstellen

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	CHF	8.50
Gemischter Salat "Mimosa"	CHF	10.50
Rösslialat frische Blattsalate mit Speck-Ei und Croutons	CHF	11.50
Raumlachs-Rosen mit Toast, Butter und Meerrettich	CHF	15.50
Vorspeisenteller Rössli, reichhaltig garniert	CHF	16.50
Crevetten Cocktail serviert mit Ananaswürfeln	CHF	17.50
Rindfleischtartar mit Toast und Butter	CHF	24.50

Warme Vorspeisen

Zanderknusperli mit Tartaresauce und Kartoffelsalat	CHF	16.50
Capuns an leichter Bouillonrahmsauce und Alpkäse	CHF	13.50

Suppen

Kraftbrühe mit:		
- Kräuterflädli	CHF	0
- Sherry	CHF	8.50
- Gemüsestreifen	CHF	8.50
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	CHF	9.50
Karottencremesuppe mit Ingwer und Kräuter	CHF	10.50
Grüne Currysuppe mit Poulet Streifen	CHF	11.50
Mandelschaumsuppe im Blätterteigmantel	CHF	11.50

Hauptgerichte - Fleisch

Schwein

Schweinsgeschnetzeltes mit frischen Champignons	CHF	25.50
Schweinssteak <<Kutscher>> mit Steinpilzen>>	CHF	29.50
Rössli Cordon Bleu mit Rohschinken und Alpkäse	CHF	29.50
Schweinskarreebraten an Calvados Sauce	CHF	31.50
Schweinsfilet mit Morchel Sauce	CHF	38.50

Kalb

Kalbpiccata "Milanaise"	CHF	38.50
Kalbschnitzel an leichter Zitronensauce	CHF	38.50
Kalbssteak an Steinpilzsauce	CHF	48.50
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"	CHF	38.50

Rind

Rindsschmorbraten "Tessiner Art"	CHF	29.50
Rindsfiletwürfel "Stroganoff"	CHF	39.50
Rindsfilet an Béarnaisesauce oder Pfeffersauce	CHF	48.50

Geflügel

Poulet Brust gebraten an Schnittlauchsauce	CHF	24.50
Truten Geschnetzeltes an Früchte-Currysauce	CHF	24.50

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	36.50
Zanderfilets "Saltimbocca"	CHF	34.50
Lachsfilet gebraten an Dill-Zitronensauce	CHF	36.50

Ganz ohne Fleisch...

Gemüsecurry "Mediterran" mit Basmatireis	CHF	22.50
Risotto mit Gemüseragout und Steinpilzen	CHF	22.50
Spinat-Gnocchi und Kartoffeln mit Alpkäse	CHF	22.50

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

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

(Pommes Frites nur im Nachservice)

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, serviert mit Hüppchen Körbchen und frischen Früchten	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsche oder einer Kugel Eis	10.50
Hausgemachtes Tiramisu nach Saison	11.50
Panna Cotta auf Waldbeerspiegel	11.50
Gebrannte Crème	9.50
Soufflé Glacé « Grand Marnier »	11.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50
Stracciatella Mousse serviert mit pochierter Rotweinsbirne und Vanilleeis	9.50
Duett vom Schokoladenmousse Black & White	12.50