



Speisekarte

Weisses
Rössli



Rössli Hit

Kleiner Salat

Small salad
Petite salade

Rinds-Entrecôte mit Café de Paris-Butter Pommes frites

Beef entrecôte with Café de Paris butter
French fries

Entrecôte de boeuf au beurre Café de Paris
Frites

39.50



Vorspeise / starters / entrées

Grüner Salat 8.50
Leaf salad
Salade verte

Gemischter Salat 9.50
Mixed salad
Salade mélangée

Blattsalat mit Dörrobst an Himbeer-Dressing 12.50
Leaf salad with dried fruits and raspberry dressing
Salade de verte avec fruits secs à la vinaigrette à la framboise

Bärlauch-Ricotta Ravioli an Weissweinsauce 14.50
Wild garlic ricotta ravioli with white wine sauce
Ravioli à la ricotta à l'ail sauvage avec sauce au vin blanc

Rindstatar mit Toast und Butter 18.00
Beef tartar with toast and butter
Tartare de boeuf avec pain grillé et beurre

Suppen / soups / soupes

Tagessuppe 6.50
Soup of the day
Soupe du jour

Rindsbouillon mit Kräuter-Flädli 8.50
Beef broth with stripes of pancake with herbs
Bouillon de boeuf avec rayures de crêpes aux herbes

Leutschner Weissweinsuppe 9.50
«Leutschner» white wine soup
Soupe au vin blanc «Leutschner»



Über allfällige Allergene und andere Inhaltsstoffe gibt Ihnen gerne unser Personal Auskunft.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Hauptgänge Fleisch / main courses meat / plats principaux viande

Bauern-Bratwurst mit Butter-Rösti und Zwiebelsauce 170 gr. 19.50
Farm sausage with butter rosti and onion sauce
Saucisse de ferme au beurre rosti et sauce à l'oignon

Schweinssteak mit Alpkäse und Bauern-Speck
Braune Saucen-Kartoffeln und Gemüse 32.50
Pork steak with alp cheese and farm bacon,
Brown sauce potatoes and vegetables
Steak de porc au fromage d'alpage et bacon de ferme
Pommes de terre à la sauce brune et légumes



Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse 1 Schnitzel / piece 22.50
Breaded porc cutlet with french fries and vegetables 2 Schnitzel / piece 26.50
Escalope de porc pané avec frites et légumes

Geschnetzelte Kalbsleber «Rössli» mit Rösti (Butter, Madeira, Majoran und Jus) 34.50
Sliced calf's liver «Rössli» with hash browns
Foie de veau tranché à la maison «Rössli» avec Rösti

Kalbschnitzel an Champignon-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse 38.50
Veal cutlet on mushroom cream sauce, noodles and vegetables
Escalopes de veau à la crème de champignons, nouilles et légumes

Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art, Rösti und Gemüse 38.50
Sliced veal «Zurich» style, hash browns and vegetables
Tranches de veau à la zurichoise, Rösti et légumes

Rotes Thai Curry mit Poulet und Gemüse, Basmati-Reis 26.50
Red Thai curry with chicken and vegetables, basmati rice
Curry rouge Thaï au poulet et légumes, riz basmati



Hauptgänge Fleisch / main courses meat / plats principaux viande

Rindsfilet-«Stroganoff», Reis und Gemüse 49.50
Beef fillet stroganoff, rice and vegetables
Filet de boeuf stroganoff, riz et légumes

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Rösti-Kroketten und Gemüse 54.00
Beef fillet with herb butter, rösti croquettes and vegetables
Filet de boeuf au beurre aux herbes, croquettes de rösti et légumes

Hauptgänge Vegetarisch / main courses vegetarian / plats végétariens

Gemüseteller 22.00
Vegetable dish
Plats de légumes

Rotes Thai Curry mit Gemüse, mit Basmati-Reis 23.50
Red Thai curry with vegetables, with Basmati rice
Curry rouge thaï avec légumes et riz Basmati

Panierter Walchwiler Bergkäse auf Fitnesssteller 24.50
"Walchwiler" mountain cheese breaded on mixed salads
Fromage de montagne «Walchwiler» pané sur les salades composées

Äpler Makkaroni mit Apfelmus (Muotathaler Alpkäse) 19.50
Swiss macaroni with cheese, potatoes and onions, served with apple sauce)
Macaronis du montagnard, pommes de terres et oignons avec compote de pommes

Rösti mit Muotathaler Alpkäse und Spiegelei 18.50
Hash browns with «Muotathaler» alp cheese and fried egg
Rösti au fromage de montagne Muotathaler et oeuf sur le plat



Über allfällige Allergene und andere Inhaltsstoffe gibt Ihnen gerne unser Personal Auskunft.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Hauptgänge Fisch / main courses fish / plats principaux poisson

Zanderknusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln 26.50
Crispy pike-perch with tartar sauce and boiled potatoes
Sandre croustillant à la sauce tartare et pommes de terre bouillies

Felchenfilets mit Apfel und Nüssen, Süssmais-Küchlein und Gemüse 34.50
Whitefish with apple and nuts, boiled potatoes and vegetables
Filets de poisson blanc aux pommes et noix, gâteaux de maïs sucrés et légumes

Eglifilets mit Mandeln, Salzkartoffeln und Gemüse 38.50
Fillets of perch with almonds, boiled potatoes and vegetables
Filets de perche aux amandes, pommes de terre bouillies et légumes



Fleisch- / Fischdeklaration

Meat / fish declaration

Déclaration de viande / poisson

Rindfleisch	Schweiz / Australien / Brasilien
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz / Brasilien
Zander	Osteuropa
Egli	Russland
Felchen	Schweiz

Über allfällige Allergene und andere Inhaltsstoffe gibt Ihnen gerne unser Personal Auskunft.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Kindermenüs / children's menus / menus enfants

Käpten Iglu Teller 14.50
Fisch-Knusperli mit Pommes frites
Crispy fish with french fries
Poisson croustillant avec frites

Heidi Teller 14.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Rüebl
Breaded porc cutlet with french fries and carrots
Escalope de porc panée avec frites et carottes

Micky Maus Teller 14.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken nuggets with french fries

Rinaldo Teller 14.50
Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln und Rüebl
Porc cutlet with cream sauce, noodles and carrots