



Speisekarte

Weisses
Rössli



Rössli Hit

Kleiner Salat
Small salad

Rinds-Entrecôte mit Café de Paris-Butter
Pommes frites
Beef entrecôte with Café de Paris butter
French fries

39.50



Vorspeise / starters

Grüner Salat 8.50
Leaf salad

Gemischter Salat 9.50
Mixed salad

Blattsalat mit Walchwiler Bergkäse, Baumnüssen 12.50
an Kartoffel-Dressing
*Leaf salad with «Walchwiler» mountain cheese, walnut,
and potato dressing*

Ravioli mit Rauchlachs-Frischkäsefüllung auf Rahmgemüse 14.50
Ravioli stuffed with salmon and fresh cheese on creamed vegetables

Rindstatar mit Toast und Butter 18.00
Beef tartare with toast and butter

Unsere Suppen / our soups

Tagessuppe 6.50
Soup of the day

Rindsbouillon mit Ei 8.50
Beef broth with egg

Weissweinsuppe mit Gemüsestreifen 9.50
White wine soup with vegetables stripes



Hauptgänge Fleisch / main courses meat

Bauernbratwurst mit Butterrösti und Zwiebelsauce <i>Grilled pork sausage with «Rösti» and onion sauce</i>	170 gr.	19.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse <i>Porc steak with herb butter, french fries and vegetables</i>		32.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse <i>Breaded porc escalope with french fries and vegetables</i>	1 Schnitzel / piece 2 Schnitzel / piece	22.50 26.50
Schweins Cordon Bleu, Pommes frites und Gemüse <i>Classic pork Cordon Bleu, french fries and vegetables</i>		32.50
Schweins Cordon Bleu, mit Mostbröckli und Appenzellerkäse Pommes frites, Gemüse <i>Pork Cordon Bleu with dried meat and «Appenzeller» cheese with french fries and vegetables</i>		34.50
Geschnetzelte Kalbsleber nach Art des Hauses mit Rösti (Butter, Madeira, Majoran, Jus) <i>Calf's liver «Rössli» style with «Rösti»</i>		34.50
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce, Nudeln und Gemüse <i>Veal escalope with mushroom cream sauce, noodles and vegetables</i>		38.50
Kalbsgeschnetzelttes nach Zürcher Art, Rösti und Gemüse <i>Sliced veal «Zurich» style, «Rösti» and vegetables</i>		38.50
Rindsentrecôte mit Orangen-Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse <i>Beef entrecôte with orange pepper sauce, noodles and vegetables</i>		46.50

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Allergien.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer..



Hauptgänge Fleisch / main courses meat

Lammentrecôte mit Kräuterkruste, Randen-Risotto und Gemüse 40.50
Lamb entrecôte with herb crust, beetroot Risotto and vegetables

Rotes Thai Curry mit Poulet und Gemüse, Basmatireis 26.50
Red Thai curry with chicken, Basmati rice and vegetables

Hauptgänge Vegetarisch / main courses vegetarian

Gemüseteller 22.00
Vegetables platter

Rotes Thai Curry mit Gemüse, mit Basmatireis 23.50
Red Thai curry with Basmati rice and vegetables

Panierter Walchwiler Bergkäse mit Salatbouquet 24.50
Breaded «Walchwiler» mountain cheese with salad

Äpler Magronen mit Apfelmus 19.50
Pasta with potatoes, cheese sauce and apple sauce

Hauptgänge Fisch / main courses fish

Zanderknusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln 26.50
Crispy pike-perch with tartar sauce and boiled potatoes

Felchenfilets mit Apfel und Nüssen, Süssmais-Küchlein und Gemüse 34.50
Whitefish with apple and nuts, boiled potatoes and vegetables



Kindermenüs / children's menus

Käpten Iglu Teller Fisch-Knusperli mit Pommes frites <i>Breaded fish fingers with french fries</i>	14.50
Heidi Teller Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Rüebl <i>Breaded porc escalope with french fries and carrots</i>	14.50
Micky Maus Teller Chicken Nuggets mit Pommes frites <i>Chicken nuggets with french fries</i>	14.50
Rinaldo Teller Schweinschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln und Rüebl <i>Porc escalope with cream sauce, noodles and carrots</i>	14.50

Fleisch- / Fischdeklaration

Rindfleisch	Schweiz / Argentinien
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Lachs	Norwegen
Felchen	Schweiz
Zander	Osteuropa

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Allergien.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.