

Kulinarisches Vorwort

Herzlich Willkommen ...

es ist schön, Sie bei uns zu haben!

Saisonal, frisch, naturnah sind unsere Grundsätze. Unsere Produkte beziehen wir nach Möglichkeit aus der Region. Der Service empfiehlt Ihnen gerne etwas Gutes, das wir von der Küche mit viel Sorgfalt für Sie zubereiten.

Bei der Zubereitung verzichten wir nach Möglichkeit auf künstliche Zusatz- und Konservierungsmittel. Wir hoffen, Sie mit neuen Kombinationen zu überraschen und mit unseren beliebten Klassikern zu verwöhnen.

Mein Küchenteam & ich wünschen Ihnen genussvolle Stunden im

UNE PRÉFACE CULINAIRE COURTE

Nous sommes très heureux de vous accueillir à la «Weisses Rössli» à Brunnen ! Nos mots clés sont fraîcheur, saisonnalité et durabilité. Nous utilisons des produits locaux chaque fois que possible. Notre personnel se fera un plaisir de recommander l'une de nos délicieuses spécialités.

Nous espérons surprendre vous avec de nouvelles combinaisons de saveurs et vous gâter avec nos favoris classiques.

Ma brigade de cuisine et je vous souhaite de bons moments au

A SHORT CULINARY PREFACE

We are very happy to welcome you to the “Weisses Rössli” in Brunnen! Our keywords are freshness, seasonality, and sustainability. We use local products whenever possible. Our staff will be happy to recommend one of our delicious specialties’. We hope to surprise you with new flavour combinations and spoil you with our classic favorites. My kitchen-brigade and I wish you delightful moments at the

Die Küchenchefin

Manuela Renggli



«Weisses Rössli» in Brunnen

Gartenfrische Salate

| | |
|---|-----------|
| Saisonaler Blattsalat - bunt assortiert <i>Salade de saison</i> Seasonal salad | CHF 9,50 |
| Bunt gemischter Salat, hausmarinierte Gemüsesalate und knackiger Blattsalat <i>Salade mêlée</i> Mixed salad | CHF 11,00 |
| Nüsslisalat „Speck und Ei“ mit Croûtons <i>Salade doucette avec croûtons, lardons et œufs</i> Lamb's lettuce "bacon and boiled eggs" with croutons | CHF 14,50 |
| Tomaten-, Mozzarella- und Rucolasalat, mit grillierter Zuchetti und Aceto Balsamico <i>Salade de tomates, mozzarella et roquette, avec de la courgette grillée et aceto balsamique</i> Salad of tomatoes, mozzarella, rocket salad and grilled courgette with balsamic aceto | CHF 15,50 |
| Dressing nach Wahl: Französisch / Italienisch / Himbeervinaigrette <i>Sauce au choix : français / italien / vinaigrette aux framboises</i> Choice of dressings: French / Italian / Raspberries vinaigrette | |

Vorspeisen im „Rössli“

| | |
|---|--|
| Gebratene Jakobsmuscheln an Spinatsalat, Granatapfelvinaigrette <i>Coquilles Saint Jaques sautées servie sur une salade d'épinards, vinaigrette de grenade</i> Pan-fried scallops served with spinach salad, Pomegranate vinaigrette | CHF 16,50 |
| Dreierlei vom Ziegenkäse mit Auberginenkaviar, Tomatensalsa, Mangotartar und Toast <i>Trilogie de fromage de chèvres avec caviar d'aubergines, salsa de tomates, tatar de la mangue et toast</i> Trilogy of goat cheese with aubergine caviar, tomato salsa, mango tatar and toast | CHF 16,50 |
| Rindstatar mit Toast und Butter Tartare de Boeuf avec toast et beurre Beefsteak tartar with und butter | Vorspeise CHF 19,00 Hauptgang CHF 28,00 |

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.
Tous les prix incluent 7,7% de TVA.
All prices include 7.7% VAT.

Feines aus dem Suppentopf

Bouillabaisse „Rössli“ mit Rouille, Baguette und Käse Vorspeise CHF 14,50
Bouillabaisse "Rössli" avec rouille, baguette et fromage
Bouillabaisse "Rössli" with rouille, french bread and cheese

Tagessuppe – frisch aus dem Topf CHF 9,50
Soupe du jour
Soup of the day

Pasta und vegetarische Leckereien

Mailänder Risotto mit Safran und Gemüse CHF 24,50
Risotto Milanaise au safran et légumes
Milanese risotto with saffron and vegetables

Tagliatelle mit Pilzen, Schalotten, Kräuter und Tofu CHF 25,50
Tagliatelles aux champignons, échalotes, Tofu aux fines herbes
Tagliatelle with mushrooms, shallots, herbs and Tofu

Rösti mit Muotathaler Alpkäse und Spiegelei CHF 21,50
Rösti au fromage de montagne " Muotathaler" gratiné avec oeuf au plat
Röst with gratinated mountain cheese " Muotathaler" and fried egg

In Knoblauch gebratene Garnelen mit Tagliatelle, Tomaten und Rosmarin, dazu Parmesan CHF 25,50
Crevettes sauté en ail servie avec des Tagliatelles, tomates, romarin et parmesan
Shrimps sautéed in garlic served with tagliatelle, tomatoes, rosemary and parmesan

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.
Tous les prix incluent 7,7% de TVA.
All prices include 7.7% VAT.

Unsere Rössli- Klassiker

Rössli Teller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck, Scharf Chorizo und Alpkäse

Assiette Rössli composé de viande séchée, jambon cru et saucisson, lard,
chorizo épicé et fromage d'alpage

Rössli Platter with dried meat, dry-cured ham and sausage, cured bacon,
spicy chorizo and Alp cheese

als Vorspeise CHF 19,50

als Hauptgang CHF 28,50

Schwyzter Burger im Hausbrötli mit Alpkäse, Gurke und gerösteten Zwiebeln Country Cuts feinem Krautsalat

CHF 26,50

Burger Suisse au pain maison avec fromage d'alpage, concombre, oignons rôtis,
salade de chou fine, pommes

Homemade swiss burger in house bread with alp cheese, cucumber and
roasted onions, country cuts fine coleslaw

Zarte Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienkartoffeln, Tagesgemüse und Preiselbeeren

CHF 39,50

*Escalopes de veau à la "Viennoise" pommes de terre persillées, légumes de saison et
airelles*

Veal escalope "Vienna style" with parsley potatoes, seasonal vegetables and cranberries

Geschnetzelte Kalbsleber mit feinen Kräutern in Portwein und Butter sautiert, dazu goldgelb gebratene Rösti

CHF 35,50

Emincé de foie de veau aux fines herbes, sauté au beurre et porto avec rösti

Sliced calf's liver with herbs and port wine pan-fried in butter, served with rösti

Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce, dazu goldgelb gebratene Rösti

CHF 39,00

Emincé de veau à la crème aux champignons avec rösti

Sliced veal with a mushroom cream sauce served with rösti

Cordon-bleu „Rössli“ gefüllt mit Walchwiler Bergkäse und Schinken, Tagesgemüse und Pommes Frites

*Cordon bleu au fromage de montagne „Walchwiler“ et jambon avec légumes de saison et
frites*

Cordon bleu filled with mountain cheese, „Walchwiler“ and ham, served with seasonal
vegetables and French fries

mit Schweins avec porc with pork

CHF 32,50

mit Kalbs avec veau with veal

CHF 39,50

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.
Tous les prix incluent 7,7% de TVA.
All prices include 7.7% VAT.

Die goldene Fischecke

| | |
|--|-----------|
| Eglifilets „Caprice“ in Bananen-Mandelbutter gebraten, mit Blattspinat | CHF 38,50 |
| <i>Filets de perche „Caprice“ meunière aux amandes et bananes avec épinards</i> Fillets of perch “Caprice” pan-fried with almonds and banana, served with spinach | |
| Felchenfilet mit Apfel, Nüssen, Saisongemüse | CHF 34,50 |
| <i>Filet de féra à la pomme et noix avec légumes de saison</i> Pollan fillet with apple, nut, seasonal vegetables | |
| Gebratene Zanderfilets mit Dillschaum, Saisongemüse | CHF 32,50 |
| <i>Filet de sandre, mousse à l’aneth, légumes de saison</i> Roasted zander fillet with dill sauce, seasonal vegetables | |
| Knuspriges Wolfsbarschfilet „Mediterrane Art“ mit Zwiebeln, Tomaten, Pilzen, Oliven | CHF 32,50 |
| <i>Filet de loup de mer croquant « à la mode méditerrané » avec des oignons, tomates, champignons, olives</i> Crispy filet of sea bass “Mediterranean style” with onions, tomatoes, mushrooms, olives | |

Zu diesen Gerichten servieren wir Salzkartoffeln oder Butterreis
Avec nos poissons nous servons des pommes de terre ou du riz
All our fish dishes are served with boiled potatoes or butter rice

Wenn Sie Rösti als Beilage wünschen, verrechnen wir einen Zuschlag von 2,50 CHF
Si vous désirez des Rösti comme accompagnement, on charge un supplément de 2,50 CHF
If you wish Rösti as garnishing for your dish, we charge an extra of 2,50 CH

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.
Tous les prix incluent 7,7% de TVA.
All prices include 7.7% VAT.

Unsere Fleischgerichte

Surf and Turf (180 Gramm Rinds-Entrecôte mit 4 Garnelen) CHF 49,50
Erbsen-Mousseline und junge Zwiebeln dazu gratinierte Kartoffeln
Surf and Turf (180 grammes entrecôte de bœuf avec 4 crevettes) Mousseline de pois et jeunes oignons avec pommes de terre gratinée
Surf and Turf (180 grams sirloin steak with 4 shrimps) Mousseline of peas and young onions with gratinated potatoes

Gebratene Schweizer Pouletbrust gefüllt mit Chorizo mit Ratatouille, serviert mit Rosmarin-Kartoffeln und Paprikaschaum CHF 32,50
Suprême de poulet suisse farci avec chorizo et ratatouille, servie avec des pommes de terre au romarin et écume au poivrons
Fried Swiss chicken breast stuffed with Chorizo and ratatouille, served rosemary-potatoes and sweet pepper sauce

Schweizer Rib-Eye vom „Hot Stone“ serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter, Haussauce und Pfeffersauce
Rib Eye Suisse « Hot Stone », servie avec pommes frites, beurre aux fines herbes, Sauce Maison et sauce au poivre
Suisse Rib eye « Hot Stone » served with French fries, herb butter, homemade sauce and pepper sauce

200 gr. CHF 39,00

300 gr. CHF 46,00

400 gr. CHF 52,50

Wenn Sie Rösti als Beilage wünschen, verrechnen wir einen Zuschlag von 2,50 CHF
Si vous désirez des Rösti comme accompagnement, on charge un supplément de 2,50 CHF
If you wish Rösti as garnishing for your dish, we charge an extra of 2,50 CHF

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.
Tous les prix incluent 7,7% de TVA.
All prices include 7.7% VAT