

Kulinarisches Vorwort

Liebe Gäste

Die Qualität und die Frische sind unser oberstes Ziel.
Unsere grösste Herausforderung besteht darin, alle offenen Stellen zu besetzen.
Es ist kein Geheimnis mehr, es mangelt schweizweit an Fachkräften.
Um unsere Ziele erreichen zu können, sehen wir uns leider gezwungen, unser Speiseangebot drastisch zu kürzen.
Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Hause.

Unsere Lieferanten

Fleisch

Mit der Fleischerei Reichmuth, den Gebrüder Heiner Muotathal und weiteren regionalen Produzenten sind wir bestens mit Fleisch und Spezialitäten aus der Region eingedeckt. Hier beziehen wir Kalb-, Rind-, und Schweinefleisch aus der Schweiz, Rindfleisch aus Argentinien, Lamm aus Neuseeland oder der Schweiz sowie alle übrigen Fleisch- und Wurstwaren.
"Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein."

Fische

Die Berufsfischer bringen uns die fangfrischen Fische direkt ins Haus.
Unser Fisch kommt ausschliesslich aus artgerechter Haltung.
Ausländischen Fisch und Meeresfrüchte beziehen wir vom der Manufaktur Dyhrberg, Familienunternehmen Seinet AG in Luzern.

Eier

Die Eier erhalten wir von der Familie Pfyl – Lagler Obdorf in Schwyz

Milchprodukte

Milchprodukte und Käse liefert uns Pistor aus Rothenburg
Den Alpkäse beziehen wir direkt aus dem Muotathal, von der Alpwirtschaft Laui (Stoos) und Sennerei Grund in Altdorf

Gemüse und Früchte

Das Gemüse und die Früchte beziehen wir täglich frisch von Mundo aus Rothenburg.

Brot

Unsere Brotspezialitäten beziehen wir von regionalen Bäckereien.

Die Rössli Crew



Vorspeise / Starters

Grüner Salat Green Salad Salade verte	9.50
Gemischter Salat Mixed Salad Salade composée	10.50
Klassisches Rinds-Tatar mit Cognac garniert mit Kapern, Zwiebeln und Cornichons Classic beef tartare with cognac garnished with capers, onions and gherkins Tartare de bœuf classique au cognac garni de câpres, oignons et cornichons	20.50

Unsere Suppen / Our Soup

Tagessuppe Soup of the day Soupe du jour	8.50
------------------------------------------------	------

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Tous les prix incluent 7,7% de TVA.
All prices include 7.7% VAT.



Hauptgänge

Unsere Klassiker:

Kalbsgeschnetzeltes «Züri Style» mit Rösti 40.00
Sliced veal «Züri Style» with Rösti
Tranches de veau "Züri Style" avec Rösti

Geschnetzelte Kalbsleber, Kräuter, Portwein und Butter,
goldgelb gebratene Rösti 37.00
Sliced veal liver, herbs, port wine and butter, golden fried rösti
Emincé de foie de veau, herbes, porto et beurre, Roesti frit jaune d'or

Cordon Bleu vom Schwein 30.50
mit Schinken & Raclettekäse, buntem Gemüse, Pommes frites
Pork cordon bleu with ham & raclette cheese, mixed vegetables, and French fries
Cordon bleu de porc au jambon et fromage à raclette, légumes colorés, frites

Fisch:

Egliknusperli mit buntem Gemischten Salat und Sauce Tatar 27.50
Egliknusperli with a mixed salad and tartar sauce
Croustillant de perche avec salade mêlée colorée et sauce tartare

Fitnesssteller mit

Schweineschnitzel mit Kräuterbutter 29.00
fitness plate with pork cutlet / plaque de remise en forme escalope de porc

Fitnesssteller mit

Rinds Entrecôte mit Kräuterbutter 36.00
fitness plate with Beef Entrecôte / plaque de remise en Entrecôte de boeuf

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Tous les prix incluent 7,7% de TVA.
All prices include 7.7% VAT.