





# Weisses Rössli

## Speisekarte

### Salate & Vorspeisen

Alle Salate mit hausgemachtem Dressing nach Wahl: French, Italienisch oder Balsamico






<b>Frischer Blattsalat mit Croûtons</b> 	8.50 CHF
<b>Gemischter Salat mit Croûtons</b> 	10.50 CHF
<b>Rindstartar «Rössli»</b> klassisch mit Cognac verfeinert dazu Toast & Butter	
- ca. 70 gr.	22.50 CHF
- ca. 140 gr.	36.50 CHF
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeer-Schaum 	14.50 CHF
<b>Spinat-Ricotta Ravioli an brauner Butter</b> mit frisch geriebenem Parmesan 	12.50 CHF



### Suppen


<b>Französische Zwiebelsuppe</b> 	12.50 CHF
<b>Steinpilz-Creme-Suppe</b> 	13.50 CHF
<b>Bergheu-Käsesuppe «Heidi»</b> 	11.50 CHF

### Die Klassiker






<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Butterrösti und Saisongemüse	39.50 CHF	
<b>Feines Kalbsleberli mit Zwiebelsauce</b> mit Butterrösti und Saisongemüse	39.50 CHF	
<b>Äplermagronen</b>  mit Apfelmus und Röstzwiebeln	24.50 CHF	
<b>Käsespätzle</b>  mit Schwyzer Bergkäse und Röstzwiebeln	22.50 CHF	
<b>Pastetli mit Brätkügeli</b> Blätterteiggebäck mit Kalbfleisch-Brätkügeli, Reis und buntem Gemüse	27.50 CHF	

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.



Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden.

Mit  gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.

## Aus der Pfanne



<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	28.50 CHF	
<b>Original Wiener Schnitzel von Kalb</b> mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und Gemüsebouquet	42.50 CHF	
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> gefüllt mit Hinterschinken und Schwyzer Raclettekäse, dazu Pommes Frites	34.50 CHF	
<b>Cordon Bleu von der Aubergine</b> gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Pilzrisotto	29.50 CHF	
Als vegetarische Variante ohne Schinken 	26.50 CHF	
<b>Piccata Milanese vom Kalb</b> mit Spaghetti und Tomatensauce	36.50 CHF	

## Vom Grill

<b>Rindsfilet ca. 180 gr.</b> mit Pommes Frites, hausgemachter Kräuterbutter und Gemüsebouquet	55.50 CHF	
<b>Holzfüllersteak vom Schwein</b> mit Pommes Frites, hausgemachter Kräuterbutter und Gemüsebouquet	29.50 CHF	
<b>Jägerteller</b> Medaillons vom Schweinsfilet gegrillt, mit Steinpilzsauce, Buttergemüse und hausgemachten Spätzli	34.50 CHF	


Saucen zur Auswahl: Steinpilzsauce, Pfeffersauce, Rosmarinjus je Sauce 5.00 CHF

## Wiener Backhendl

<b>Wiener Backhendl Original</b> ½ Schweizer Poulet, paniert und in kleinen Stücken gebacken. Mit Haussauce.	26.50 CHF
<b>Wiener Backhendl Scharf</b> ½ Schweizer Poulet, paniert und in kleinen Stücken gebacken. Mit scharfer Haussauce.	26.50 CHF
Extra Portion Haussauce	5.00 CHF
<b>Portion Pommes Frites</b> 	7.50 CHF
<b>Portion Pommes Frites Gross</b> 	9.50 CHF


Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden.

Mit  gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.

## Hausgemachte Pasta


*Unsere Pasta produzieren wir aus Weizenmehl, Maismehl und Eier.*

<b>Tagliatelle mit Steinpilz-Rahmsauce</b> 	29.50 CHF
<b>Tagliatelle «Rössli»</b>	36.50 CHF
mit gebratenen Kalbsstreifen, Steinpilz-Rahmsauce, Baumnüssen, Rucola und Parmesansplitter	
<b>Tagliatelle «Salerno»</b>	27.50 CHF
mit hausgemachtem Pesto, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Parmesansplitter	

## Aus dem Wasser

<b>Gegrilltes Eglifilet «Vierwaldstätter Art»</b>	36.50 CHF
natur gebraten mit Grillgemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
<b>Zanderknusperli «Zürcher Art»</b>	29.50 CHF
mit hausgemachter Tartarsauce und Pommes Frites	
<b>Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee</b>	36.50 CHF
natur gebraten an Safran-Zitronen-Sauce, dazu Butterreis und Gemüsebouquet	
<b>Seesaiblingsfilet vom Bodensee «Micha Art»</b>	34.50 CHF
natur gebraten an leichtem Minz-Jus mit Salzkartoffeln	
<b>Karpfenfilet vom Bodensee «Schwarzwälder Art»</b>	34.50 CHF
gebacken im hausgemachten Weizenbier-Teig, dazu Kabissalat und Tartarsauce	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b>	16.50 CHF
<b>Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites</b>	19.50 CHF
<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b>	15.50 CHF
<b>Portion Pommes Frites</b> 	7.50 CHF

## Dessert


*Feine Desserts finden Sie in unserer Dessert- / Glace-Karte. Zum Beispiel:*

<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> 	14.50 CHF
<b>Kaiserschmarrn mit Vanilleglace</b> 	14.50 CHF
<b>Hausgemachter Lavakuchen</b> 	12.50 CHF

*...oder ein feines Glace*

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden.

Mit  gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.