



Weisses Rössli

Speisekarte

Salate & Vorspeisen

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

Frischer Blattsalat mit Croûtons 	8.50 CHF
Gemischter Salat mit Croûtons 	10.50 CHF
Rindstatar «Rössli» klassisch mit Cognac verfeinert dazu Toast & Butter ca. 70 gr. / ca. 140 gr.	22.50 CHF / 36.50 CHF

Suppen

Französische Zwiebelsuppe 	12.50 CHF
Steinpilz-Crèmesuppe 	13.50 CHF

Spezialitäten

Spanferkelbraten vom Grill mit Kabissalat	29.50 CHF
Wiener Backhendl Original <i>½ Schweizer Poulet, paniert und in kleinen Stücken gebacken mit Haussauce normal oder scharf</i>	26.50 CHF
Extra Portion Haussauce	5.00 CHF
Portion Pommes Frites 	7.50 CHF
Portion Pommes Frites gross 	9.50 CHF
Knusprig gebackene Schweinshaxe <i>Von der Heinzer Metzgerei aus dem Muotathal mit Pommes Frites und hausgemachtem Krautsalat</i>	38.50 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.

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	29.50 CHF
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Hinterschinken und Schwyzer Raclettekäse, dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet	35.50 CHF
Original Wiener Schnitzel von Kalb mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	45.50 CHF
Holzfüllersteak vom Schwein mit Pommes Frites, hausgemachter Kräuterbutter und Gemüsebouquet	30.50 CHF
Jägerteller Medaillons vom Schweinsfilet gegrillt, mit Pilzsauce, Buttergemüse und Spätzle	35.50 CHF
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrösti und Saisongemüse	42.50 CHF
Feines Kalbsleberli mit Zwiebelsauce mit Butterrösti und Saisongemüse	39.50 CHF
Pastetli mit Brätkügeli Blätterteiggebäck mit Kalbfleisch-Brätkügeli und buntem Gemüse	24.50 CHF

Unsere Weinempfehlung

Urban Cuvée Blanche

Bouquet: Intensiv nach Muskat, Zitrusfrüchten, Grapefruit mit leicht floralem Charakter. Am Gaumen weich, frische Säure, schönes Volumen, aromatisch, Zitrusfrüchte, Muskat.
Rebsorte: Viognier, Muscat, Riesling, Silvaner, Amigne, Sauvignon Blanc

1 dl 8.00 CHF
Flasche 52.50 CHF



Aigle les Murailles AOC Chablais (Weiss- und Rotwein)

Bouquet: In der Nase feine und delikate Aromen nach Lindenblüten, Mineralien und Kreide. Im Gaumen fruchtige Eleganz mit Mango- und Lindenblütenbukett. Im Finale offenbart sich eine bemerkenswerte Harmonie die Anmut, Eleganz und Lieblichkeit in sich vereint.
Rebsorte: Chasselas

1 dl 6.50 CHF
5dl Flasche 35.50 CHF



Bouquet: Les Murailles en rouge ist eine perfekt dosierte Assemblage aus roten Rebsorten, die Aromen von Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren mit feinen Noten von Lakritze Eukalyptus und schwarzem Pfeffer verströmt. Dicht und schmackhaft, wunderbar rund, unterstützt von Tanninen.

Rebsorte: Pinot Noir, Gamay, Gamaret



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.

Fischspezialitäten Aus Schweizer Gewässern

Forellenfilet (Brüggli-Sattel) mit Salzkartoffeln und Gemüse	36.50 CHF
Eglifilets Zuger Art im Estragon-Weisswein-Bergkräuter-Sauce mit Salzkartoffeln und Gemüse	36.50 CHF
Zanderknusperli Zürcher Art mit hausgemachter Tartarsauce und Pommes Frites	29.50 CHF

Vegetarische Spezialitäten

Käsespätzle  mit Schwyzer Bergkäse und Röstzwiebeln	24.50 CHF
Cordon Bleu von der Aubergine  gefüllt mit Bergkäse, dazu Pommes Frites	27.50 CHF
Hausgemachte Tagliatelle mit Pilzrahmsauce 	29.50 CHF
Hausgemachte Tagliatelle «Salerno»  mit hausgemachtem Pesto, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Parmesansplitter	27.50 CHF
<i>Einige Menüs sind auch als kleine Portion erhältlich</i>	- 3.00 CHF

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites	16.50 CHF
Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	19.50 CHF
Portion Pommes Frites 	7.50 CHF

Dessert

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

Hausgemachter Apfelstrudel 	14.50 CHF
Kaiserschmarrn mit Vanilleglace 	14.50 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.