

HERZLICH WILLKOMMEN

Im Rössli Rothrist.

Wir freuen uns, Sie zur Wildsaison bei uns
begrüssen zu dürfen!



Unsere Gast- und Banketträume vereinen Tradition mit klassischer Gastfreundschaft. Hier möchten wir Ihnen mit gutbürgerlicher Küche und ausgesuchten Weinen unvergessliche Momente bereiten.

Dass Sie den Weg zu uns gefunden haben, ist für uns eine Ehre und zugleich eine Verpflichtung: Wir möchten Sie zufriedenstellen und glücklich machen, so wie schon die Generationen vor uns.

Das Auge isst mit – lassen Sie es die Details unseres altherwürdigen Hauses entdecken, und kehren Sie dann zurück zur Speisekarte: dem Beginn Ihres kulinarischen Vergnügens.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr Rössli-Team

DEGUSTATIONSMENÜ

Bunter Herbstsalat mit Radicchio, Honigfeigen, Baumnüssen,
Nostrano-Ziegenkäse und Hirsch-Mostbröckli
an weisser Balsamico-Vinaigrette

Cremige Rotkohl-Kokossuppe
mit Kokoschips und pikantem Cashewkernen-Crunch

Pilzküchlein mit Zwiebel-Mango-Chutney
und kleinem Bouquet von Nüsslisalat

Rosa gebratener Rehrücken an Portwein-Cranberrysauce
auf Kürbis-Ingwerpüree, dazu Quarkspätzli

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Zitronengras-Weissweinsauce
auf Kürbis-Ingwerpüree, dazu schwarzer Reis

Spekulatius-Cheesecake
mit Birnenkompott und Haselnuss-Karamellglace

5-Gang-Menü mit Reh: CHF 92.50

5-Gang-Menü mit Fisch: CHF 82.50

4-Gang-Menü mit Reh (ohne Salat): CHF 81.50

4-Gang-Menü mit Fisch (ohne Salat): CHF 71.50

VEGETARISCHES MENÜ

Bunter Herbstsalat mit Radicchio, Honigfeigen,
Baumnüssen und Nostrano-Ziegenkäse
an weisser Balsamico-Vinaigrette

Cremige Rotkohl-Kokossuppe
mit Kokoschips und pikantem Cashewkernen-Crunch

Pilzküchlein mit Zwiebel-Mango-Chutney
und kleinem Bouquet von Nüsslisalat

Randenpfeffer
dazu Weissweinapfel mit Preiselbeeren,
Rosenkohl und Quarkspätzli

Spekulatius-Cheesecake
mit Birnenkompott und Haselnuss-Karamellglace

5-Gang-Menü: CHF 66.50

4-Gang-Menü (ohne Salat): CHF 56.50

VORSPEISEN

Buntgemischter Blattsalat mit gewürzten Kernen 

CHF 10.50

Gemischter Saisonsalat 

CHF 12.50

Bunter Herbstsalat mit Radicchio, Honigfeigen, Baumnüssen,
Nostrano-Ziegenkäse und Hirsch-Mostbröckli
an weisser Balsamico-Vinaigrette

CHF 16.50 vegetarisch CHF 14.50

Nüsslissalat an Eiervinaigrette mit Knoblauch-Brotcroûtons
und Speckstreifen

CHF 15.50 vegetarisch CHF 13.50

Pilzküchlein mit Zwiebel-Mango-Chutney 
und kleinem Bouquet von Nüsslissalat

CHF 11.50

Cremige Rotkohl-Kokossuppe 
mit Kokoschips und pikantem Cashewkernen-Crunch

CHF 12.50

Tagessuppe «Es het solangs het»

CHF 7.50

Klassisches Rindstatar mit Briochetoast und Butter

klein CHF 27.50 gross CHF 38.50

mit Whisky oder Cognac + CHF 4.00

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

HERBSTLICHE HAUPTSPEISEN

Rosa gebratener Rehrücken an Portwein-Cranberrysauce
auf Kürbis-Ingwerpüree, dazu Quarkspätzli

CHF 62.50

Rehschnitzel «Saltimbocca»
an Preiselbeersauce mit Rosenkohl und Bramata-Polenta

CHF 42.50

Wildgulasch mit Pilzen,
Rotkraut und glasierten Marroni, dazu Bramata-Polenta

CHF 38.50

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Zitronengras-Weissweinsauce
auf Kürbis-Ingwerpüree, dazu schwarzer Reis

CHF 46.50

Randenpfeffer 
dazu Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl
und Quarkspätzli

CHF 35.50

Wild-Gemüseteller 
mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Weissweinapfel
mit Preiselbeeren, Kürbis-Ingwerpüree und sautierten Pilzen
dazu Quarkspätzli

CHF 33.50

Fleisch- und Brotdeklaration

Unser Schweine-, Kalb-, Poulet- und Rindfleisch sowie die Fleischerzeugnisse stammen aus der Schweiz, das Wildfleisch und die Zanderknusperli aus der Schweiz und der EU, der Wolfsbarsch aus der Türkei und Griechenland. Unser Brot und Süssgebäck stammt von der Bäckerei Wacker in Rothrist, die Gipfeli von Römers Bäckerei in Benken und das Brioche Toastbrot von Deliciel.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen? Unser Fachpersonal gibt gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

UNSERE KLASSIKER

Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Greyerzer gefüllt
dazu Pommes frites und Gemüse

CHF 32.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butterrösti

CHF 39.50

Traditionelles Österreichisches Wiener Schnitzel vom Kalb
klassisch serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Pommes frites

klein CHF 37.00 gross CHF 44.00

Rössli-Burger mit Haussauce, Speck, Greyerzer, Gurken, Tomaten, Röst-
zwiebeln, dazu Coleslaw-Salat, Sauerrahm mit Schnittlauch, Country Cuts

CHF 26.00

«Stroganoff» vom Rindsfilet verfeinert mit sauren Gurken, Champignons,
Peperoni, Jus und Rahm, dazu Quarkspätzli

CHF 47.50

Fitnesssteller mit Zanderknusperli und Tartarsauce

CHF 25.50

Wurstsalat

einfach CHF 16.50 garniert CHF 19.50

Wurst-Käsesalat

einfach CHF 19.50 garniert CHF 22.50

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

UNSERE DESSERTS

Spekulatius-Cheesecake
mit Birnenkompott und Haselnuss-Karamellglace
CHF 13.50

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
CHF 12.50

Traubenflan mit Cassissauce und Blanc battu
CHF 11.50

Coupe Nesselrode
gross CHF 12.50 klein CHF 9.50

Vermicelles mit Rahm
gross CHF 10.50 klein CHF 8.50

«Für de chlini Gluscht»
eine Kugel Vanilleglacé mit Baileys und Rahm
CHF 8.50

Eiskaffee mit Espresso und Rahm
CHF 9.50

Affogato al caffè
CHF 7.00

Coupe Dänemark
gross CHF 12.50 klein CHF 9.50

Tagesdessert «Es het solangs het»
CHF 7.50

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

GLACE KUGELN

Vanille
Schokolade
Mocca
Stracciatella
Erdbeere
Jamaica Rum

CHF 3.50/Kugel
CHF 2.00/Port. Rahm

SORBET

Zitronen
Blutorangen
Zwetschgen

CHF 3.50/Kugel