

MITTAG IM RÖSSLI



RÖSSLI
ROTHRIST

Unser Wochen-Vegi-Menü

Walliser Käseschnitte
mit Lauchstroh
CHF 19.50

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Tagessuppe oder -salat

Dienstag, 3. November 2026

Spaghetti Bolognese
mit Reibkäse
CHF 21.50

Mittwoch, 4. November 2026

Schweinsgeschnetzeltes an Pfeffersauce
dazu Gemüse
CHF 21.50

Donnerstag, 5. November 2026

Gebratene Pouletbrust an Pilzsauce
und Teigwaren
CHF 21.50

Freitag, 6. November 2026

Felchenfilet «Grenobler Art»
mit Zitronen und Kapern, dazu Salzkartoffeln
CHF 21.50

Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch und die Felchen stammen aus der Schweiz.

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, serviert mit lauwarmem
Kartoffelsalat oder Pommes frites **CHF 44.00**

Unsere Weinempfehlung

Les Hutins, Sauvignon blanc
Genf 1 dl **CHF 9.50**

St. Laurent Teesdorf Exklusiv
Johann Gisperg, Thermenregion (AUT) 1 dl **CHF 8.50**

Unser Hausapéro

Birnen-Spritz 1.5 dl **CHF 10.50**

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat ✓ **CHF 9.50**

Gemischter Saisonsalat ✓ **CHF 10.50**

WOCHENHIT AUS DER KÜCHE

Waadtländer Saucisson
auf Rahmlauch und Bratkartoffeln
CHF 29.50

Sauerkraut-Quiche
mit Kartoffeln und Birnen
dazu ein kleines Bouquet vom Nüsslisalat
CHF 19.50

Das Schweinefleisch stammt aus der Schweiz.

DESSERTS

Tagesdessert **CHF 7.50**
oder fragen Sie nach unserer Karte.

RÖSSLIGFLÜSCHTER

Herbst- und Wildspezialitäten

Wir freuen uns, dass wir Sie ab sofort mit unseren
Herbst- und Wildspezialitäten verköstigen dürfen. Zur
Inspiration geben Sie doch einen Blick in unsere
aktuelle Herbstkarte!

Wir freuen uns auf Sie - Ihr Rössli-Team!