MITTAG IM RÖSSLI

RÖSSLI
ROTHRIST

Unser Wochen-Vegi-Menü

Käshörnli mit Röstzwiebeln
und Apfelmus
CHF 19.50

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Tagessuppe oder -salat

Dienstag, 10. November 2026
Poulet-Cordon bleu
mit Gemüse und Pommes frites
CHF 21.50

Mittwoch, 11. November 2026
Wurstragout vom Kalb
an Senfsauce, dazu Reis
CHF 21.50

Donnerstag, 12. November 2026
Geschmorter Rindfleischvogel
an Rotweinsauce, dazu Risotto mit Philadelphia
CHF 21.50

Freitag, 13. November 2026
Merlan-Knusperli
mit Schnittlauchkartoffeln und Zitronenmayonnaise
CHF 21.50

Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch stammen aus der Schweiz, das Poulet-Cordon bleu aus Brasilien, der Merlan aus dem Nordatlantik, Wild aus der EU und aus der Schweiz.

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

Wildgeschnetzeltes an Pilzsauce
mit Rosenkohl und Schupfnudeln
CHF 33.50

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

Das Schweinefleisch stammt 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

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!