

# MITTAG IM RÖSSLI



## Unser Wochen-Vegi-Menü

Gemüserösti  
mit Spiegelei  
CHF 19.50

## Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Tagessuppe oder -salat

Dienstag, 17. Februar 2026

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce  
im Reisring  
CHF 21.50

Mittwoch, 18. Februar 2026

Schwingerhörnli an Käse-Specksauce  
mit Apfelmus und Röstzwiebeln  
CHF 21.50

Donnerstag, 19. Februar 2026

Kalbsrahmragout  
mit Spätzli  
CHF 21.50

Freitag, 20. Februar 2026

Lasagne alla Nonna  
CHF 21.50

Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleischstammens aus der Schweiz.

## UNSERE KLASSIKER

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

CHF 32.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»  
mit Buttermilchfondue

CHF 39.50

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

CHF 44.00

## Unsere Weinempfehlung

Verdejo Rueda DO, Bodegas Val de Vid 1 dl CHF 7.50  
Spanien

Sélection Merlot Weingut zum Sternen 1 dl CHF 9.50  
AOC Aargau

## Unser Hausapéro

Fruchtzauber mit oder ohne Alkohol 1 dl CHF 10.50

## VORSPEISEN

Bunter Blattsalat ✓ CHF 9.50

Gemischter Saisonsalat ✓ CHF 10.50

## WOCHEHIT AUS DER KÜCHE

Safranrisotto «Mund Art»  
mit Speck, Tomaten und Kalbfleischstreifen  
CHF 37.50

Polentaschnitte mit Kräuter  
auf Pilzragout  
CHF 19.50

Kalbfleisch stammt aus der Schweiz.

## DESSERTS

Tagesdessert CHF 7.50

oder fragen Sie nach unserer Karte.

## RÖSSLIGFLÜSCHTER

Neue saisonale Spezialitäten!

Ab Mittwochabend, 18. Februar 2026 verwöhnen wir Sie mit neuen, saisonalen Gerichten. Entdecken Sie unsere neue Speisekarte bereits jetzt.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Rössli-Team!