

MITTAG IM RÖSSLI



RÖSSLI
ROTHRIST

Unser Wochen-Vegi-Menü

Tortelloni Quattro Formaggi

mit schwarzem Pfeffer, Zitronenbutter und Rucola
CHF 19.50

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Tagessuppe oder -salat

Dienstag, 24. Februar 2026

Geschmorter Fleischvogel

an Rotweinsauce, mit Filona-Polenta
CHF 21.50

Mittwoch, 25. Februar 2026

Gebratene Pouletbrust

an Champignonrahmsauce und Reis
CHF 21.50

Donnerstag, 26. Februar 2026

Rindfleischgeschnetzeltes

an Portweinsauce dazu Nudeln
CHF 21.50

Freitag, 27. Februar 2026

Gebratene Entenbrust an Orangensauce

dazu Fenchelgemüse und Bratkartoffeln
CHF 21.50

Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleischstammen aus der Schweiz, die Ente aus Polen.

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

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

WOCHENHIT AUS DER KÜCHE

Rindskutteln «Neuenburger Art»
an Weissweinsauce,
mit Schnittlauchkartoffeln
CHF 26.50

Polentaschnitte mit Kräuter
auf Pilzragout
CHF 19.50

Rindfleisch stammt aus der Schweiz.

DESSERTS

Tagesdessert CHF 7.50
oder fragen Sie nach unserer Karte.

RÖSSLIGFLÜSCHTER

Neue saisonale Spezialitäten!

Ab sofort verwöhnen wir Sie mit neuen, saisonalen
Gerichten. Entdecken Sie jetzt **unsere aktuelle
Speisekarte.**

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Rössli-Team!