

MITTAG IM RÖSSLI



RÖSSLI
ROTHRIST

Unser Wochen-Vegi-Menü

Penne all'arrabbiata
mit Reibkäse
CHF 19.50

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Tagessuppe oder -salat

Dienstag, 27. Oktober 2026

Paniertes Schweinsschnitzel
und Pommes frites
CHF 21.50

Mittwoch, 28. Oktober 2026

Gebratener Fleischkäse
mit Gemüse-Baumnuss-Risotto
CHF 21.50

Donnerstag, 29. Oktober 2026

Kalbsvoressen an Paprikarahmsauce
dazu Kartoffelstock
CHF 21.50

Freitag, 30. Oktober 2026

Pouletschenkel-Geschnetzeltes
an Currysauce, im Kokosreisring
CHF 21.50

Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch stammen 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

Hirschpfeffer
mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Maroni
CHF 34.50

Schupfnudeln mit Rahmwirz,
Pilzen und gedünsteten Zwiebeln
CHF 19.50

Das Hirschfleisch stammt aus der EU.

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!

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