

MITTAG IM RÖSSLI



RÖSSLI
ROTHRIST

Unser Wochen-Vegi-Menü

Grünes Thai-Curry

mit Gemüse und Tofu im Basmatireisring
CHF 19.50

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Tagessuppe oder -salat

Dienstag, 28. April 2026

Brätkügeli an Tomatensauce

mit Risoni, dazu Reibkäse
CHF 21.50

Mittwoch, 29. April 2026

Pouletflügeli aus dem Ofen

mit Salatgarnitur und Currysauce
CHF 21.50

Donnerstag, 30. April 2026

Kalbsgeschnetzeltes «Primavera»

mit Nudeln
CHF 21.50

Freitag, 1. Mai 2026

Fisch-Potpourri

von Zander, Stör und Crevetten an Safransauce,
dazu Spinat und Salzkartoffeln
CHF 21.50

*Schweine-, Kalb-, Rind-, Pouletfleisch und der Zander
stammen aus der Schweiz, der Stör aus Italien, die Crevetten
aus Vietnam.*

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

Schweinssteak mit Kräuterbutter
dazu Gemüse und Pommes soufflés

CHF 28.50

Agnolotti mit Bärlauch
an Nussbutter, geschmolzenen Tomaten
und Basilikum-Pesto

CHF 19.50

Schweinefleisch stammt aus der Schweiz.

DESSERTS

Tagesdessert CHF 7.50

oder fragen Sie nach unserer Karte.

RÖSSLIGFLÜSCHTER

Frühling im Rössli

Ab sofort verköstigen wir Sie aus unserer neuen
Speisekarte, saisonal passend zum Frühling.

Lassen Sie sich überraschen, mit was Sie unser
Küchenchef verzaubern wird.

Wir freuen uns auf Sie - Ihr Rössli-Team!