

MITTAG IM RÖSSLI



RÖSSLI
ROTHRIST

Unser Wochen-Vegi-Menü

Rotweinrisotto

mit gebratenem Chicorée und Parmesanflocken
CHF 19.50

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Tagessuppe oder -salat

Dienstag, 29. September 2026

Pouletgeschnetzeltes an Stroganoffsauce

mit Spätzli
CHF 21.50

Mittwoch, 30. September 2026

Emmentaler-Brätschnitzel

mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln
CHF 21.50

Donnerstag, 1. Oktober 2026

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce

dazu Nudeln
CHF 21.50

Freitag, 2. Oktober 2026

Gebratenes Felchenfilet

mit Pernodsauce, Spinat und Salzkartoffeln
CHF 21.50

Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch sowie die Felchen 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

Streifen vom Weiderind-Entrecôte
an Whiskyrhmsauce mit Gemüse und Reis
CHF 32.50

Quarkspätzli an Thymian-Nusspesto
mit Kürbis und Röstzwiebeln
CHF 19.50

Das Rindfleisch stammt aus der Schweiz.

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