

HERZLICH WILLKOMMEN

Im Rössli Rothrist.

Schön sind Sie bei uns zu Gast!



Unsere Gast- und Banketträume vereinen Tradition mit klassischer Gastfreundschaft. Hier möchten wir Ihnen mit gutbürgerlicher Küche und ausgesuchten Weinen unvergessliche Momente bereiten.

Dass Sie den Weg zu uns gefunden haben, ist für uns eine Ehre und zugleich eine Verpflichtung: Wir möchten Sie zufriedenstellen und glücklich machen, so wie schon die Generationen vor uns.

Das Auge isst mit – lassen Sie es die Details unseres altherwürdigen Hauses entdecken, und kehren Sie dann zurück zur Speisekarte: dem Beginn Ihres kulinarischen Vergnügens.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr Rössli-Team

DEGUSTATIONSMENÜ

Wintersalat mit Trockenfleisch
und gewürzten Kernen

Hummer-Bisque mit Crevetten-Ragout
und Safranfäden

Eingelegte Feigen mit gerösteten Nüssen und Ziegenfrischkäse

Rindsfilet «Rossini»

Gebratenes Rindsfilet mit sautierter Entenleber
auf Rüeblì an Honig-Balsamico-Glasur,
mit Trüffel-Madeirasauce und Herzoginkartoffeln
oder

Stör-Loins gebraten auf Winter-Ratatouille
dazu Taleggio-Polenta

Leckerei von Kaffee und Schokolade

Caffè corretto-Mousse mit Kaffee-Brownie
dazu ein Schoko-Haselnuss-Crunchy-Truffe

5-Gang-Menü mit Rind: CHF 105.50

5-Gang-Menü mit Fisch: CHF 95.50

4-Gang-Menü mit Rind (ohne Salat): CHF 96.50

4-Gang-Menü mit Fisch (ohne Salat): CHF 86.50

VEGETARISCHES MENÜ

Wintersalat mit gewürzten Kernen

Gemüse-Consommé mit Sherry
und Gemüse-Julienne

Eingelegte Feigen mit gerösteten Nüssen
und Ziegenfrischkäse

Orientalisches Pfannengericht mit Couscous,
Gemüse, Tomaten, Filona und Spiegelei

Leckerei von Kaffee und Schokolade
Caffè corretto-Mousse mit Kaffee-Brownie
dazu ein Schoko-Haselnuss-Crunchy-Truffe

5-Gang-Menü: CHF 71.50

4-Gang-Menü (ohne Salat): CHF 62.50

VORSPEISEN

Buntgemischter Blattsalat 

CHF 9.50

Gemischter Saisonsalat 


CHF 11.50

Wintersalat mit Trockenfleisch und gewürzten Kernen

CHF 13.50 vegetarisch CHF 11.50

Hummer-Bisque mit Crevetten-Ragout
und Safranfäden


CHF 17.50

Gemüse-Consommé 
mit Sherry und Gemüse-Julienne

CHF 13.50

Tagessuppe «Es het solangs het»

CHF 7.50

Eingelegte Feigen mit gerösteten Nüssen 
und Ziegenfrischkäse

CHF 14.50

Rauchlachs-Mangotatar mit Granatapfel, Rucola
und sautierten Kammuscheln

klein CHF 18.50 gross CHF 29.50

Klassisches Rindstatar mit Briochetoast und Butter

klein CHF 27.50 gross CHF 38.50

mit Whisky oder Cognac + CHF 4.00

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

WINTERLICHE HAUPTSPEISEN

Rindsfilet «Rossini»

Gebratenes Rindsfilet mit sautierter Entenleber
auf Rüeblì an Honig-Balsamico-Glasur,
mit Trüffel-Madeirasauce und Herzoginkartoffeln

CHF 66.50

Gebratenes Wasserbüffel-Entrecôte (ca. 200 g)
mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Gemüse und Pommes frites

CHF 55.50

Garstufen Fleisch


stark blutig / bleu / rare: ca. 45 – 52°C, blutig / saignant / medium rare: ca. 52 – 55°C
rosa / à point / medium: ca. 55 – 60°C, durchgebraten / bien cuit / well done: >70°C

Stör-Loins gebraten auf Winter-Ratatouille
dazu Taleggio-Polenta

CHF 56.50

Orientalisches Pfannengericht mit Couscous, 
Gemüse, Tomaten, Filona und Spiegelei

CHF 31.50

Kürbis-Schwarzwurzelragout an Sauerrahmsauce, 
mit gerösteten Kürbiskernen und Taleggio-Polenta

CHF 28.50

Fleisch- und Brotdeklaration

Unser Schweine-, Kalb-, und Rindfleisch sowie der Wasserbüffel stammen aus der Schweiz, das Rinds-Trockenfleisch aus der Schweiz und Österreich, der Stör aus Italien, die Entenstopfleber aus Frankreich, die Crevetten aus Vietnam, die Kammuscheln aus Japan, den USA und Russland, die Hummerschalen aus Kanada und den USA, der Lachs aus den Niederlanden und die Zanderknusperli aus Deutschland. Unser Brot und Süssgebäck stammt von der Bäckerei Wacker in Rothrist, die Gipfeli von Römers Bäckerei in Benken und das Brioche Toastbrot von Deliciel.

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen? Unser Fachpersonal gibt gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

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
klassisch serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Pommes frites

klein CHF 37.00 gross CHF 44.00

Rössli-Burger mit Haussauce, Speck, Greyerzer, Gurken, Tomaten, Röst-
zwiebeln, dazu Coleslaw-Salat, Sauerrahm mit Schnittlauch, Country Cuts

CHF 26.00

«Stroganoff» vom Rindsfilet verfeinert mit sauren Gurken, Champignons,
Peperoni, Jus und Rahm, dazu Nudeln

CHF 47.50

Fitnesssteller mit Zanderknusperli und Tartarsauce

CHF 25.50

Wurstsalat

einfach CHF 16.50 garniert CHF 19.50

Wurst-Käsesalat

einfach CHF 19.50 garniert CHF 22.50

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

UNSERE DESSERTS

Leckerei von Kaffee und Schokolade
Caffè corretto-Mousse mit Kaffee-Brownie
dazu ein Schoko-Haselnuss-Crunchy-Truffe
CHF 14.50

Belle Helene
in Weisswein-Sud pochierte Birne
mit hausgemachter Schokoladensauce und Vanilleglacé
CHF 13.50

Coupe Dänemark
gross CHF 12.50 klein CHF 9.50

«Für de chlini Gluscht»
eine Kugel Vanilleglacé mit Baileys und Rahm
CHF 8.50

Eiskaffee mit Espresso und Rahm
CHF 9.50

Affogato al caffè
CHF 7.00

Tagesdessert «Es het solangs het»
CHF 7.50

GLACE KUGELN

Vanille
Schokolade
Mocca
Stracciatella
Erdbeere
Jamaica Rum

CHF 3.50/Kugel
CHF 2.00/Port. Rahm

SORBET

Zitronen
Blutorangen
Zwetschgen

CHF 3.50/Kugel