

# HERZLICH WILLKOMMEN

Im Rössli Rothrist.

Schön sind Sie bei uns zu Gast!



**RÖSSLI  
ROTHRIST**

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

Spinatsalat mit Fenchel an Eierdressing,  
mit gebratenen Kalbsmilken und Bärlauch-Croûtons

\*\*\*

Radieschen-Minze-Suppe  
mit Frühlingszwiebel-Topping

\*\*\*

Parmesan-Panna cotta auf Rucolabeet mit Tomaten-Relish,  
gerösteten Pinienkernen und Parmaschinken

\*\*\*

Rosa gebratene Lammhuft an Estragon Sauce,  
auf Spargel-Morchel-Ragout, dazu badische Kratzete

oder

Gebratenes Bachsaibling-Filet  
auf grünen und weissen Spargeln, mit Kräuter-Vinaigrette  
und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Duett von der Erdbeere  
Crème Brûlée-Tartelette mit Erdbeeren  
begleitet von Erdbeerglace und Rahm

5-Gang-Menü mit Fleisch: CHF 82.50

5-Gang-Menü mit Fisch: CHF 76.50

4-Gang-Menü mit Fleisch (ohne Salat): CHF 74.50

4-Gang-Menü mit Fisch (ohne Salat): CHF 68.50

# VEGETARISCHES MENÜ

Spinatsalat mit Fenchel an Eierdressing  
und Bärlauch-Croûtons

\*\*\*

Radieschen-Minze-Suppe  
mit Frühlingszwiebel-Topping

\*\*\*

Parmesan-Panna cotta auf Rucolabeet mit Tomaten-Relish  
und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Weisser und grüner Spargel  
mit in Nussbutter confiertem Eigelb  
und badischer Kratzete

\*\*\*

Duett von der Erdbeere  
Crème Brûlée-Tartelette mit Erdbeeren  
begleitet von Erdbeerglace und Rahm

5-Gang-Menü: CHF 63.50

4-Gang-Menü (ohne Salat): CHF 56.50

# VORSPEISEN

Buntgemischter Blattsalat mit gewürzten Kernen ✓

CHF 10.50

Gemischter Saisonsalat ✓

CHF 12.50

Spinatsalat mit Fenchel an Eierdressing,  
mit gebratenen Kalbsmilken und Bärlauch-Croûtons

CHF 14.50 vegetarisch CHF 11.50

Radieschen-Minze-Suppe mit Frühlingszwiebel-Topping ✓

CHF 11.50

Spargel-Kokos-Suppe mit Rhabarber-Jalapeño-Salsa ✓

CHF 13.50

Tagessuppe «Es het solangs het»

CHF 7.50

Parmesan-Panna cotta auf Rucolabeet mit Tomaten-Relish,  
gerösteten Pinienkernen und Parmaschinken

CHF 16.50 vegetarisch CHF 14.50

Klassisches Rindstatar mit Briochetoast und Butter

klein CHF 27.50 gross CHF 38.50

mit Whisky oder Cognac + CHF 4.00

## FRÜHLINGSHAFTE HAUPTSPEISEN

Rosa gebratene Lammhuft an Estragon Sauce,  
auf Spargel-Morchel-Ragout, dazu badische Kratzete

CHF 46.50

Steak vom Mueslikalb an rosa Pfeffer-Zitronensauce  
dazu Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln

CHF 54.50

Gebrautes Bachsaibling-Filet  
auf grünen und weissen Spargeln, mit Kräuter-Vinaigrette  
und Rosmarinkartoffeln

CHF 44.50

Weisser und grüner Spargel ✓  
mit in Nussbutter confiertem Eigelb und badischer Kratzete

CHF 32.50

Tagliatelle mit Frühlingsgemüse an Rahmsauce, ✓  
Burrata und Pecorinoflocken

CHF 29.50

### **Fleisch- und Brotdeklaration**

Unser Schweine-, Kalb-, und Rindfleisch stammen aus der Schweiz, das Lamm aus Neuseeland und Australien, der Bachsaibling aus der Schweiz (Bremgarten), die Zanderknusperli aus Deutschland, der Parmaschinken aus Italien. 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.

# 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 Tagliatelle

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

# UNSERE DESSERTS

Duett von der Erdbeere  
Crème Brûlée-Tartelette mit Erdbeeren  
begleitet von Erdbeerglace und Rahm  
CHF 13.50

Pistazien-Parfait mit Krokant und Himbeersauce  
CHF 11.50

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