

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

Persimon Kaki in dünne Scheiben geschnitten,
mit Burratina, Bundzwiebeln, Peperoncini,
Granatapfel, Sakura-Kresse und Orangen-Honigvinaigrette

Gebratenes Schnitzel von der Entenleber
auf Ricotta-Zitronen-Ravioli mit Nussbutter,
Parmesanchips und Balsamicocrème

Hummer-Bisque mit gebratener Kammuschel
und frischem Herbsttrüffel aus Italien

Zweierlei vom Rind
Geschmortes Rindskopfbäckchen und gebratenes Rindsfilet Mignon
an Pfeffersauce, auf Ofenfenchel
und Süsskartoffel-Kroketten in Haselnusspanade

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Belugalinsen
mit Beurre blanc und Pastinaken-Püree

Lebkuchen-Parfait mit Sauerkirschen-Whiskykompott

5-Gang-Menü mit Rind: CHF 95.50

5-Gang-Menü mit Fisch: CHF 87.50

4-Gang-Menü mit Rind (ohne kalte Vorspeise): CHF 86.50

4-Gang-Menü mit Fisch (ohne kalte Vorspeise): CHF 78.50

VEGETARISCHES MENÜ

Persimon Kaki in dünne Scheiben geschnitten,
mit Burratina, Bundzwiebeln, Peperoncini,
Granatapfel, Sakura-Kresse und Orangen-Honigvinaigrette

Ricotta-Zitronen-Ravioli mit Nussbutter,
Parmesanchips und Balsamicocrème

Champagner-Crèmesuppe mit Gemüsekonfetti

Rotes Kürbis-Krautstiel-Curry mit Marroni
im Kokos-Basmatireisring

Lebkuchen-Parfait mit Sauerkirschen-Whiskykompott

5-Gang-Menü: CHF 71.50

4-Gang-Menü (ohne kalte Vorspeise): CHF 62.50

Fleischdeklaration

Unser Schweine-, Kalb-, und Rindfleisch, sowie alle unsere Fleischerzeugnisse stammen aus der Schweiz, die Entenbrust und -stopfleber aus Frankreich, der Wolfsbarsch aus Griechenland und der Türkei, die Kammuscheln aus Japan, den USA und Russland, die Hummerschalen aus Kanada und den USA.

Brotdeklaration

Unser Brot und Süssgebäck stammt von der Bäckerei Wacker in Rothrist, unsere Gipfeli von Römers Bäckerei in Benken und das Pita Brot ist von Hiestand/Jowa.

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

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

VORSPEISEN

Buntgemischter Blattsalat ✓

CHF 9.50

Gemischter Saisonsalat ✓

CHF 11.50

Persimon Kaki in dünne Scheiben geschnitten, mit Burratina, ✓
Bundzwiebeln, Peperoncini, Granatapfel, Sakura-Kresse
und Orangen-Honigvinaigrette

CHF 13.50

Champagner-Crèmesuppe mit Gemüsekonfetti ✓

CHF 11.50

Hummer-Bisque mit gebratener Kammuschel
und frischem Herbsttrüffel aus Italien

CHF 17.50

Tagessuppe «Es het solangs het»

CHF 7.50

Ricotta-Zitronen-Ravioli mit Nussbutter, ✓
Parmesanchips und Balsamicocrème

CHF 12.50

Gebratenes Schnitzel von der Entenleber auf Ricotta-Zitronen-Ravioli
mit Nussbutter, Parmesanchips und Balsamicocrème

CHF 14.50

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

Zweierlei vom Rind
Geschmortes Rindskopfbäckchen und gebratenes Rindsfilet Mignon
an Pfeffersauce, auf Ofenfenchel
und Süsskartoffel-Kroketten in Haselnusspanade

CHF 58.50

Rosa gebratene Entenbrust auf sautiertem Pak-Choi
mit Orangensauce, dazu Knoblauch-Quetschkartoffeln

CHF 41.50

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Belugalinsen
mit Beurre blanc und Pastinaken-Püree

CHF 44.50

Rotes Kürbis-Krautstiel-Curry mit Marroni 
im Kokos-Basmatireisring

CHF 33.50

Vegetarisches Wirz-Cordon bleu 
mit Champignon-Rahmsauce
dazu Knoblauch-Quetschkartoffeln

CHF 31.50

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

Lebkuchen-Parfait mit Sauerkirschen-Whiskykompott

CHF 13.50

Glühwein-Zwetschgen mit Zimtglacé

CHF 12.50

Rumtopf mit Vanilleglacé
und Rahm

CHF 9.50

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