

HERZLICH WILLKOMMEN,

Sie haben den Weg ins Rössli gefunden. Eine Ehre für uns und eine Verpflichtung zugleich.

Sie haben sich einen Traditionsbetrieb mit langer Geschichte für Ihr Essen ausgesucht: das Rössli wurde 1770 erbaut. Viele Jahre sind seit damals vergangen. Viele Jahre, in denen viel passiert ist. Zu Beginn gab es noch keine A1 (geschweige denn Autos) und noch keine Industrie. Rothrist bestand damals nur aus wenigen Häusern. Und eines davon war, ist und bleibt unser Restaurant Rössli.

Jahre später wollen wir nichts anderes als damals. Nämlich unsere Gäste zufriedenstellen und glücklich machen. Wir möchten dies mit herzhaften Speisen und tollen Weinen erreichen. Dies tun wir übrigens nicht nur in unserer Gaststube sondern auch in unseren Bankett- und Seminarräumlichkeiten.

Das Auge isst mit. Lassen Sie es umherschweifen und entdecken Sie immer wieder neue Details im altherwürdigen Gebäude. Führen Sie es aber rechtzeitig wieder auf die vorliegende Speisekarte zurück – dem Beginn Ihres kulinarischen Vergnügens!

Wir wünschen Ihnen einen prächtigen Aufenthalt!

Ihr Rössli-Team

HERBSTLICHE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit karamellisierten Kernen ✓

CHF 8.50

Gemischter Saisonsalat ✓

CHF 9.50

Nüsslisalat mit Eier-Vinaigrette und Knoblauch-Croûtons ✓

CHF 11.50

Nüsslisalat mit Himbeer-Vinaigrette
mit sautierten Steinpilzen und in Honig karamelisierten
Speckstreifen

CHF 13.50

Flambierte Wachtelbrüstli
auf Kürbis-Chutney und Marronipurée

CHF 17.50

Klassisches Rindstatar mit Briochetoast und Butter
(am Abend wird dies direkt am Tisch für Sie zubereitet)

klein CHF 24.50 gross CHF 31.50

Aprikosen-Kürbissuppe mit Rahmhaube ✓
und gerösteten Kürbiskernen

CHF 11.50

WILDE HAUPTGERICHTE

Rehpfeffer im Glas serviert
mit Kartoffelstock, gebratenen Pilzen, Speck-Chips, Croûtons,
Apfelscheiben und Preiselbeeren

CHF 35.50

«Stroganoff» von Hirsch und Reh
mit Quarkspätzli


CHF 38.00

Rehschnitzel in Walnuss-Salbeikruste gebraten
auf Sherry-Birnensauce
mit glasierten Aniskarotten und Quarkspätzli

CHF 38.50

Rose gebratene Hirschkotelette
auf Whisky-Honigsauce mit geschmortem Rotkraut
und glasierten Marroni
dazu hausgemachte Semmelknödel

CHF 43.50

Hausgemachte Kürbisgnocchi an Nussbutter 
mit sautierten Steinpilzen, überbacken mit Parmesan
dazu glasierte Marroni

klein CHF 19.50 gross CHF 26.50

UNSERE KLASSIKER

Cordon Bleu vom Schwein
mit Schinken und Greyerzer gefüllt
dazu Pommes frites und Gemüse

CHF 29.50

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butterrösti

CHF 37.50

Traditionelles Österreichisches Wiener Schnitzel vom Kalb
klassisch serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Pommes frites

klein CHF 33.50 gross CHF 38.00

Rössli-Burger mit Haussauce, Speck, Greyerzer, Gurken,
Tomaten und Röstzwiebeln, dazu Cole-Slaw-Salad,
Sauerrahm mit Schnittlauch und Country Cuts

CHF 24.50

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

CHF 46.50

Fleischdeklaration

Unsere Schweine-, Kalb- und Rindfleischprodukte stammen aus der Schweiz. Das Wildfleisch stammt aus Rothrist und Umgebung.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG IM HERBST

«Zweierlei vom Kürbis»
Kürbis-Cheesecake-Brownies
dazu ein Parfait mit karamellisierten Kürbiskernen
CHF 14.50

Marronikuchen
mit Weisses Schokoladeneis
CHF 11.50

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit heisser Schoggisauce
gross CHF 11.50 klein CHF 8.50

Coupe Nesselrode
gross CHF 12.50 klein CHF 9.50

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

Zwetschgensorbet
mit Vieille Prune
CHF 12.50

GLACE AROMEN

Vanille
Schokolade
Mocca
Stracciatella
Erdbeere
Jamaica Rum
Zimt

CHF 3.50/Kugel

SORBET

Zitronen
Blutorangen
Zwetschgen

CHF 3.50/Kugel