



**ESSEN UND TRINKEN
IM RÖSSLI-HÜ**

Käse Fondue Karte



„Moite-Moite“ oder „Walliser“ Käsefondué

À Discretion

Traditionelles Schweizer Fondué, serviert mit:

- Brot
- Kartoffeln
- Silberzwiebeln
- Essiggurken
- Maiskörbchen

Zusätzlich separat nach Ihrem Wunsch erhältlich mit:

- Gebratenem Speck
 - Chili
 - Steinpilzen

Pro Person Fr. 38.00

Weinempfehlung vom Haus:

Aigle Les Muraille Fr. 42.00



Napfsau, das Fleisch für Feinschmecker

Unser Schweinefleisch stammt aus dem Napfgebiet. Die Wurstwaren werden von der Metzgerei Spahni im Napfgebiet nach altem Handwerk hergestellt.

Das Fleisch von der Napfsau hat eine bessere Konsistenz, schrumpft weniger beim Kochen, ist schmackhafter und bleibt saftiger, da beim Braten weniger intramuskuläres Fett austritt.

Napfsau-Spezialitäten

Napfsau-Kotelette mit Schwarze „im Pfändli“ 35.50
ca. 400g, mit Steinpilzsauce und Kräuterschaum

Napfsau-Steak „ufem heisse Schtei“ *) 200 gr 26.00
300 gr 34.50
400 gr 43.50

*) Inklusive 3 Saucen nach Wahl

Haussauce, Steinpilzsauce, Whisky-Barbecue-Sauce,
Kräuterschaum, Cocktail-Hot Rössli Spezial, Knoblauchsauce (3.50)

Pommes-Frites, Breitbandnudeln, Reis 5.50

Rössli Gemüsemischung in Knoblauch und Butter geschwenkt 7.50

Napfsau-Speck 20.50
200g auf Holzbrett zum selber schneiden

Napfsau-Rauchwurst 13.50
1 Paar, heiss



Suppen

Tagessuppe	7.00
Tomatensuppe	8.50
Tomatensuppe mit Wodka	10.00
Bouillon mit Ei	7.50
Steinpilzcrème	9.50

Vorspeisen

Grüner Salat	9.00
Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing	
Gemischter Salat	11.50
Frische Salate nach Saison mit Hausdressing	
Rössli-Salat	19.50
Eisberg Salat nach Rössli-Art mit Cavallo-Streifen, Speck und Croutons	



Fleisch ufem heisse Schtei

Gewicht (ca.)	200 gr	300 gr	400 gr
Rösslifilet (CH)	29.50	39.50	49.50
Black Angus Rindsfilet (ARG)	38.50	48.50	58.50
Black Angus Entrecôte (ARG)	33.50	43.50	53.50
Napf Schweinssteak (CH)	26.00	34.50	43.50
Lammnierstück NZ/AUS	30.50		
Pouletbrüstli (CH)	1 Stk. 21.00	2 Stk. 34.00	
Black Tiger Asien	3 Stk. 27.00	5 Stk. 43.00	

Inklusive 3 Saucen nach Wahl (zusätzliche gegen Aufpreis):

Haussauce, Steinpilzsauce, Whisky-Barbecue-Sauce, Kräuterschaum, Cocktail-Hot Rössli Spezial, Knoblauchsauce	(3.50)
Pommes-Frites, Breitbandnudeln, Reis	5.50
Rössli Gemüsemischung in Knoblauch und Butter geschwenkt	7.50

Napfsau Kotelette mit Schwarze Im Pfändli, ca. 400g, mit Steinpilzsauce und Kräuterschaum	35.50
---	-------



Pasta

Breitbandnudeln Rössli	
-Pferdefiletstreifen mit Steinpilzen und Rahm	25.50
-Rindsfiletstreifen mit Steinpilzen und Rahm	29.50
Spaghetti mit Tomatensauce	18.50

Klassiker

Schweinsschnitzel (CH) paniert mit Pommes-Frites	26.50
Rahmschnitzel (CH) mit Teigwaren	27.50
Schweinsschnitzel (CH) an Steinpilzsauce und Pasta	28.50
Poulet-Flügeli, Pommes Frites	23.50
Brasil-Flügeli (Knoblauch, Zitrone), Pommes-Frites	24.50
Cordon Bleu, Pommes-Frites oder gem. Salat	35.50

Vegetarische Klassiker

Breitbandnudeln Rössli Steinpilze mit Rahm	23.50
Hausgemachte Spätzli, serviert im Pfändli - mit Käse	21.50
- mit Gemüse	25.50
Gemüsecurry	25.50
Unsere Gemüsemischung an Currysauce mit Kokosmilch im Reisring	
Portion Pommes-Frites	8.50



Etwas Kleines

Wurstsalat	14.00
Wurst-Chäs-Salat	18.50
Wurst-Chäs-Salat garniert	24.00
Napfsau-Speck 200 gr auf Holzbrett zum selbst schneiden	20.50

Napfsau-Rauchwurst 1 Paar, heiss	13.50
-------------------------------------	-------

Rössli-Teller	22.50
---------------	-------

Thon-Salat garniert	23.50
---------------------	-------

Für Kinder

Schweinsschnitzel (CH) paniert	15.00
--------------------------------	-------

1 Schnitzel mit Pommes-Frites

Spaghetti mit Tomatensauce	12.00
----------------------------	-------

Chicken Nuggets (CH) 8 Stk.	17.00
--------------------------------	-------

Chicken Nuggets (CH) 5 Stk. mit Pommes-Frites	17.00
--	-------



Flaschenweine im Offenausschank

Porta Monticano Brut DOC Zardetto Glas 10 cl
Prosecco, Italien 8.50

Aigle Les Murailles, Henri Badoux 6.50
Weisswein, AOC Chablais, Waadt

Roero Arneis DOCG, Monte Olmo 6.50
Weisswein, Piemont Italien

Primitivo di Manduria DOC, Capo Zafferano 7.50
Rotwein, Italien

Offenausschank

		Glas 10 cl	Flasche 50 cl
Weiss:	Epesses Lavaux AOC	5.50	25.00
	Féchy La Côte AOC	5.00	22.00
Rosé:	Oeil de Perdrix Vaudois	5.00	22.00
Rot:	Runchet Rosso Merlot IGT	5.00	22.00



Flasche 75 cl

Schaumweine

Prosecco Porta Monticano Brut DOC Zardetto Spumanti, Conegliano Glera	52.00
Champagne Laurent Perrier Brut	85.00

Weissweine

Sélection blanc Würenlingen AOC Weingut zum Sternen, Würenlingen Riesling-Sylvaner, Pinot Noir blanc Chardonnay	49.00
Im Lee Döttingen AOC Weingut zum Sternen, Würenlingen Sauvignon blanc	58.00
Aigle „Les Murailles“ AOC Chablais Henri Badoux, Aigle Chasselas	38.00
Roero Arneis DOCG Terre di Monte Olmo, Piemont, Italien Arneis	41.00
Chablis AC Domaine Christian Moreau, Chablis, Frankreich Chardonnay	58.00



Flasche 75 cl

Rotweine Schweiz

Kloster Sion Klingnau AOC 49.00

Weingut zum Sternen, Würenlingen

Pinot Noir

PUR Barrique Würenlingen AOC 75.00

Markus Nauer und Weingut zum Sternen, Würenlingen

Pinot Noir

Malanser AOC Graubünden 49.00

Von Salis, Landquart

Pinot Noir

Ludiano Ticino DOC Valle di Blenio 49.00

Tamborini Vini, Lamone

Merlot



Flasche 75 cl

Rotweine Frankreich

La Bernardine Châteauneuf-du-Pape AC 68.00

Michel Chapoutier, Tain l'Hermitage

Grenache, Syrah

Occultum Lapidem Côtes Roussillon AC 58.00

Domaine Bila Haut

Syrah, Grenache, Carignan

Château Cissac Cru bourgeois 62.00

Haut Médoc AC, Bordeaux

Cabernet Sauvignon, Merlot

Château Lusseau Grand Cru 68.00

St-Emilion AC, Bordeaux

Merlot, Cabernet Franc

Bad Boy

Bordeaux rouge AC

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon



Flasche 75 cl

Rotweine Italien

Fonterutoli Chianti Classico DOCG 58.00

Azienda Marchesi Mazzei, Toscana

Sangiovese, Malvasia nera, Merlot

Capitel San Rocco Ripasso

Valpolicella Classico Superiore DOC 56.00

Filli Tedeschi, Veneto

Corvina, Corvinone, Rondinella,

Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella

Amarone della Valpolicella DOCG Marne 180

75.00

Filli Tedeschi, Veneto

Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta,

Negrara, Dindarella

Nero Jbleo Nero d'Avola IGT

56.00

Az. Agricola Gulfi, Sizilien

Nero d'Avola

Primitivo di Manduria DOC

47.00

Capo Zafferano, Apulien

Primitivo



Flasche 75 cl

Rotweine Spanien

Navajas Tinto Cosecha Rioja DOCa 39.00

Antonio Navajas

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

Dominio del Soto Ribera del Duero DO 49.00

Tempranillo

Hacienda Monasterio Tinto Cosecha 75.00

Ribero del Duero DO

Tempranillo

Australien

Lady's Lane

Domaine Tournon, Heathcote Victoria

Syrah

58.00