



ESSEN UND TRINKEN IM RÖSSLI-HÜ

Käse Fondue Karte



„ Moite-Moite“ oder „Walliser“ Käsefondue

À Discretion

Traditionelles Schweizer Fondue, serviert mit:

- Brot
- Kartoffeln
- Silberzwiebeln
- Essiggurken
- Maiskölbchen

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 Schwarte „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
Rösslifleit (CH)	29.50	39.50	49.50
Black Angus Rindsfileit (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 Gemüse Mischung in Knoblauch und Butter geschwenkt 7.50

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



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 23.50

Steinpilze mit Rahm

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 1 Schnitzel mit Pommes-Frites	15.00
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

	Glas 10 cl
Porta Monticano Brut DOC Zardetto Prosecco, Italien	8.50
Aigle Les Murailles, Henri Badoux Weisswein, AOC Chablais, Waadt	6.50
Roero Arneis DOCG, Monte Olmo Weisswein, Piemont Italien	6.50
Primitivo di Manduria DOC, Capo Zafferano Rotwein, Italien	7.50

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 52.00
Zardetto Spumanti, Conegliano
Glera

Champagne Laurent Perrier Brut 85.00

Weissweine

Sélection blanc Würenlingen AOC 49.00
Weingut zum Sternen, Würenlingen
Riesling-Sylvaner, Pinot Noir blanc
Chardonnay

Im Lee Döttingen AOC 58.00
Weingut zum Sternen, Würenlingen
Sauvignon blanc

Aigle „Les Murailles“ AOC Chablais 38.00
Henri Badoux, Aigle
Chasselas

Roero Arneis DOCG 41.00
Terre di Monte Olmo, Piemont, Italien
Arneis

Chablis AC 58.00
Domaine Christian Moreau, Chablis, Frankreich
Chardonnay



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 52.00

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 58.00

Domaine Tournon, Heathcote Victoria

Syrah