



**ESSEN UND TRINKEN
IM RÖSSLI-HÜ**



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“ 32.50

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 12.50

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 Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing	8.00
Gemischter Salat Frische Salate nach Saison mit Hausdressing	10.50
Rössli-Salat Eisberg Salat nach Rössli-Art mit Cavallo-Streifen, Speck und Croutons	16.50



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 Schwarte 35.50

Im Pfändli, ca. 400g, mit Steinpilzsauce
und Kräuterschaum, Beilage nach Wahl



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 23.50

Rahmschnitzel (CH) mit Teigwaren 26.00

Schweinsschnitzel (CH) an Steinpilzsauce und Pasta 26.00

Poulet-Flügeli, Pommes Frites 23.50

Brasil-Flügeli (Knoblauch, Zitrone), Pommes-Frites 24.50

Cordon Bleu, Pommes-Frites oder gem. Salat 35.00

Vegetarische Klassiker

Breitbandnudeln Rössli 23.50

Steinpilze mit Rahm

Hausgemachte Spätzli, serviert im Pfändli

- mit Käse 20.50

- mit Gemüse 24.50

Gemüsecurry 20.50

Unsere Gemüse Mischung an Currysauce
mit Kokosmilch im Reiring

Portion Pommes-Frites 8.50



Etwas Kleines

Wurstsalat	12.00
Wurst-Chäs-Salat	18.50
Wurst-Chäs-Salat garniert	23.00
Napfsau-Speck 200 gr auf Holzbrett zum selbst schneiden	20.50
Napfsau-Rauchwurst 1 Paar, heiss	12.50
Rössli-Teller	21.50
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 Weingut zum Sternen, Würenlingen Pinot Noir	49.00
PUR Barrique Würenlingen AOC Markus Nauer und Weingut zum Sternen, Würenlingen Pinot Noir	75.00
Malanser AOC Graubünden Von Salis, Landquart Pinot Noir	49.00
Ludiano Ticino DOC Valle di Blenio Tamborini Vini, Lamone Merlot	49.00



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

Domaine Tournon, Heathcote Victoria

Syrah

58.00