



LANDGASTHOF
RÖSSLI

Sehr geehrte Damen und Herren

Liebe Gäste und Freunde

Wie viele von Ihnen schon wissen, geht unsere Zeit im Rössli bald zu Ende.

Wir bedanken uns herzlich für die netten Bekanntschaften und tollen Gespräche, die erlebnisreichen Anlässe und natürlich für Ihr Vertrauen und Ihre Treue.

Manuela, unsere gute Seele im Saal, hat uns auf Ende Oktober. Wir wünschen ihr alles Gute!

Das Restaurant wird voraussichtlich am **2. Dezember** den letzten Tag geöffnet sein.

Aus diesen Gründen, wird unsere Karte sukzessive verkleinert.

Danke für Ihr Verständnis!

Bis dahin freuen wir uns, Sie bei uns zu begrüßen!

Denise & Franck


Salate und Vorspeisen

klein/gross

Bunter Blattsalat, klein  8.00


Gemischter Salat, klein  10.00

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Waldpilzen und gehacktem Ei 15.00

Lauwarmer Ziegenkäse mit Kräutern mariniert 
dazu ein buntes Salatbouquet 12.00/18.00

Rindstatar mit Toast und Butter 22.00/34.00

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Wodka  11.00

Tagessuppe 7.00

Zwiebelsuppe mit Croûton und Käse  11.00

Bouillon mit Ei oder Sherry 9.00

Flammkuchen

Traditionell 19.00
Speck & Zwiebeln

Gratiniert 20.00
Speck, Zwiebeln & Käse überbacken

Münster-Käse 22.00
Speck, Zwiebeln & Münster überbacken


Saison 25.00
Zwiebeln, Kürbis & Pilzen

Hauptspeisen

R indsfiletmédaille an Pilz Jus *	49.00
K albs-Cordonbleu *	39.00
K albsleberstreifen gebraten mit frischen Kräutern und Knoblauch *	37.00
S chweinsschnitzel an einer Meaux-Senfrahmsauce *	29.00
S chweinsschnitzel paniert	28.00
Z anderknusperli an Remouladensauce *	24.00

*Dazu servieren wir **S**aisongemüse und wahlweise:

„**H**erbail“ Bratkartoffeln, **N**udeln, **R**östi, **R**eis oder **P**ommes frites

B andnudeln an Rahmsauce mit Kürbis, Rosenkohl und Waldpilzen 	24.00
B lätterteig-Pastetli mit Chügeli-Pilzfüllung an Rahmsauce und buntem Gemüse	25.00
R auchlachs-Rose auf knuspriger Butterrösti mit Meerrettichschaum	26.00

„Eifach ond guet“

Käseschnitte mit Tomate, Schinken und Spiegelei 19.00

Butterrösti mit Spiegelei  16.00

Butterrösti mit Speck, Tomate, Käse und Spiegelei 22.00

„Rösslitteller“

Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse
garniert mit Essiggemüse, getrockneten Früchten und Butter 24.00

Wurst-Käsesalat einfach mit Schalotten, Schnittlauch und
Essiggürkli-Würfeli an French-Dressing 16.00

- **G**arniert, mit Blattsalaten und Tomaten 20.00

