

**Restaurant | Events | Catering | Partyservice |  
Mahlzeitendienst | Take-Home**

**Zuhause ist kein Ort  
sondern ein wunderbares Gefühl -  
fühlen Sie sich wie zu Hause**



**-lich willkommen im Rössli**

**Wo Tradition sich mit dem Modernen verbindet .... das heutige Rössli verbindet Historisches und zeitgemässe Gastlichkeit zu einem kulinarischen Erlebnis für Sie.**

**Die unendliche Geschichte des Kochens liegt in der Regionalität, Saisonalität, Kreativität und dem Modernen. Die saisonale, marktorientierte Speisekarte ist gespickt mit innovativen, modernen Eigenkreationen, als auch mit internationalen Leckereien.**

**Die kulinarische Vielfalt und die genussvollen, kulinarischen Erlebnisse finden sich im Dreiklang mit Gastlichkeit, Genuss und Geschichte wieder.**

**Herzlich  
Ihre Familie Wohler und das Rössliteam**

**Essen ist ein Bedürfnis  
Geniessen ist eine Kunst**

# WILD, WILDER, WILDZEIT

## ZUMANFANG

- CHF 10.50 | CHF 13.50 Nüsslisalat mit Ei und Speck
- CHF 20.50 **Wild-Triologie**  
von geräucherter Entenbrust, Wildschweinrohschinken und Rehterrine, garniert mit einem kleinen Salatbouquet
- CHF 19.50 **Hirsch-Carpaccio**  
Hauchdünn geschnittener Hirschrohschinken mit Parmesanspänen, garniert mit einem kleinen Salatbouquet

## SUPPE

- CHF 12.50 **Hokkaido-Kürbiscreme Suppe**  
mit Rahmhäubchen, Kürbiskernen und Kürbiskernöl, parfümiert mit Rüeblibrand
- CHF 11.50 **Weisswein Suppe**  
mit Käse und Chilifäden

## HAUPTGERICHTE

- CHF 39.00 **Rehschnitzel «Mirza» an feiner Wildrahmsauce**  
serviert mit herbstlichen Früchte- und Gemüse-Beilagen und hausgemachten Spätzle
- CHF 36.50 **Wildgeschnetzeltes an aromatischer Wachholderrahmsauce**  
serviert mit Preiselbeerapfel, Broccoli mit Mandeln und hausgemachten Spätzle
- CHF 38.00 **Hirsch-Entrecôte an chüschtiger Waldpilzrahmsauce**  
serviert mit herbstlichen Früchte- und Gemüse-Beilagen und Kroketten
- CHF 37.00 **Wildschwein-Entrecôte (Frischling) an Preiselbeerkräutersauce**  
serviert mit Rosenkohl mit Speck, Rotkraut, Birne und Marronikartoffeln
- CHF 29.00 **Hirschbraten an Wurzelrahmsauce**  
serviert mit herbstlichen Früchte- und Gemüse-Beilagen und Spätzle

CHF 32.00

### Traditioneller Rehpfeffer

serviert mit Rotkraut, glasierten Marroni, Preiselbeerapfel und hausgemachten Spätzle

CHF 28.00

### Herbst-Teller

Ravioli, hausgemachte Spätzle, Pilzragout, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni, Preiselbeerapfel, Birne

## ZUMANFANG

CHF 7.00 | CHF 9.50



### Blattsalat

Diverse saisonale BIO-Blattsalate  
Salatsauce nach Wahl

CHF 9.50 | CHF12.50



### Bunter Salatteller

BIO- Blattsalat & angemachte Salate  
Salatsauce nach Wahl

CHF 22.00 | CHF 29.00

### Angus Rinds- Tatar

Angus Rindsfilet, Toast, Butter (mild, pikant oder scharf)

## SUPPE

CHF 7.00 | CHF 9.50

Tagessuppe, es het so langs het  
Jeden Tag eine andere

CHF 7.50

Bouillon mit Einlage (Flädli oder Ei)

## BURGER&CO.

CHF 38.00

### Ribe-Eye Burger

Rindshohrücken-Pattie (200g), Sesambun, Salat, Tomate,  
Essiggurke, Spicy Cocktailsauce  
Buura-Pommes oder Süsskartoffel-Pommes

CHF 32.00

### Pulled Pork Burger

Schweinsschulter (200g), Sesambun, Salat, Tomate,  
BBQ- Sauce  
Buura- Pommes oder Süsskartoffel- Pommes

CHF 32.00





### Tofu-Bohnen Burger

Geräucherter Tofu & Kidneybohnen-Pattie, (200g)  
Sesambun, Piquillos-Peperoni, Feta- Sourcream  
Buura- Pommes oder Süsskartoffel- Pommes

## FLAMMCHUECHE

- CHF 19.00 **Original**  
Bauernspeck, Zwiebeln und Sauerrahm- Mischung
- CHF 18.00  **Gemüse**  
Gemüse- Streifen, Zwiebeln und Sauerrahm- Mischung
- CHF 21.00 **Lachs**  
Lachsfilet, Gemüse- Brunoise, Dill und Sauerrahm- Mischung
- CHF 22.00 **Rössli**  
Landrauchschinken, gemischter Bergkäse, Zwiebeln, Schnittlauch und Sauerrahm- Mischung

## PASTA

- CHF 19.00 | CHF 23.00  **Rustico Finferli**  
Feine Eierteigwaren mit einer mild-würzigen Füllung aus Eierschwämmli, Ricotta, Crème fraîche und Lauch
- CHF 23.00 | CHF 29.00  **Gnocchi „Tre promodori“**  
Hausgemachte Kartoffel- Gnocchi, getrocknete Tomaten, Cherrytomaten, Datterini Tomaten und Passato

## AUSMEERODERSEE

- CHF 24.00 | CHF 29.50 **Fischknusperli**  
Eglifilet im Bierteig, Salatbouquet und Tatar-Sauce
- CHF 42.00 **Frischer Lachs aus Wohlen**  
Freiämter Lachsfilet an Zitronen-Kapern-Sauce, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl
- CHF 42.00 **Eglifilet „Zuger Art“**  
Pochiertes Eglifilet (Bodensee) Weisswein- Sauce, Kräuter, Blattpetersilie, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

### Beilagen:

Wildreis | Buura Pommes | Salzkartoffeln | Casarecce | Süsskartoffel-Pommes | Rösti

## HAUPTGERICHTE

- CHF 28.00 **Paniertes Schweineschnitzel**  
Paniertes Schweinsnierstück, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl
- CHF 37.00 | CHF 48.00 **Original-Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**  
Petersilienkartoffeln, saisonales Gemüsebouquet, Preiselbeeren, Zitronenschnitz
- CHF 36.00 **Schweins-Cordonbleu**  
Paniertes Schweinsnierstück, Hinterschinken & Käse, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl
- CHF 48.00 **Angus Entrecôte „Café de Paris“**  
Angus Rinds-Entrecôte, Kräuterbutter, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl
- CHF 39.00 **Kalbsrahmschnitzel**  
Kalbsschnitzel an einer Pilzrahmsauce, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl
- CHF 42.00 **Kalbsgeschnetzeltes**  
Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce, Champignons, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl
- CHF 23.00  
+ CHF 2.00  
+ CHF 4.00  **Saisonal bunter Gemüseteller**  
mit Rösti  
mit Rösti und Spiegelei
- CHF 26.00  **Rösti Pick**  
Röstitaschen gefüllt mit Frischkäse, angerichtet auf bunten Salatblättern

## BODESTÄNDIG'S

- CHF 19.00 **SÄNNESPÄTZLE**  
Hausgemachte Spätzle mit Schinken- und Speckwürfeli, Rahm und Käse
- CHF 17.50 **«VEGI-SPÄTZLE»**  
Hausgemachte Spätzle mit Gemüse, Rahm und Käse

### Beilagen:

Wildreis | Buura Pommes | Salzkartoffeln | Casarecce | Süsskartoffel-\*Pommes | Rösti

## SALATE

CHF 19.00

Wurst- Käsesalat einfach

CHF 21.50

Wurst- Käsesalat garniert

+ CHF 7.50

mit Portion Buura Pommes

## AUFVORBESTELLUNG

CHF 59.00 pro Person

Chateaubriand

ab 2 Personen in 2 Gängen serviert

Rindsfilet am Stück gegart, Sauce béarnaise

Saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Beilagen:

Wildreis | Buura Pommes | Salzkartoffeln |

Casarecce | Süsskartoffel-Pommes | Rösti



Ab Mitte November servieren wir Ihnen gerne ab 2 Personen  
(Reservation 2 Tage im Voraus)

## FONDUE CHINOISE Â DISCRETION

inkl. ein Glas Spumante (Perlwein) als

Begrüssungsapéro

CHF 85.00 pro Person

Salat als Vorspeise.

Handgeschnittene Fleischstücke vom Kalb, Rind,  
Schwein und Poulet

Rechaud mit heisser Bouillon, Früchte- und Gemüse-  
platte

Buura Pommes und Reis

Garnituren wie Oliven, Silberzwiebeln, Cornichons,

Maiskölbchen, Antipasti und vier hausgemachte

Saucen.

Lassen Sie es uns wissen, wenn es etwas gibt, dass das Hiersein noch angenehmer werden lässt. Wenn immer möglich erfüllen wir Ihre Wünsche sehr gerne. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

### Fleischdeklaration

Wir beziehen wenn immer möglich Schweizer Fleisch und nach Möglichkeit aus der Region.

Herkunft:

Fisch: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz, Europa

Lammfleisch: Australien, Neuseeland

Rindfleisch: Schweiz, USA, Südamerika

Schweinefleisch: Schweiz

Wild: Schweiz, Europa