

**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. WIDER. WILDZEIT

## ZUMANFANG

- CHF 10.50 | CHF 13.50 **Nüsslisalat mit Ei und Speck**
- CHF 9.50 | CHF 12.50 ✓ **Nüsslisalat mit Ei**
- CHF 12.50 | CHF 14.50 **Herbstlicher Salat**  
Rucola, Burrata, Kürbiswürfel geschwenkt im Olivenöl und weissem Balsamico, Speckwürfel, Orangendressing
- CHF 10.50 | CHF 12.50 ✓ **Herbstlicher Salat ohne Speckwürfel**
- CHF 19.50 | CHF 26.00 **Geräucherte Entenbrust**  
Geräucherte Entenbrust auf mariniertem Linsenbeet, Nüsslisalat an Orangendressing, Orangenfilet
- 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 12.50 **Steinpilzcreme-Suppe**  
mit Crôutons und Petersilie

## 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 Wachholder-rahmsauce**  
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 Krokette
- CHF 37.00 **Wildschwein-Entrecôte (Frischling) an Preiselbeerkräutersauce**  
serviert mit Rosenkohl mit Speck, Rotkraut, Birne und Marronkartoffeln
- 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
- CHF 28.00  **Kürbis-Roulade**  
Herbstlich gefüllte Kürbis-Roulade (Butternut) auf orientalischem Reis und Gemüse garnitur

## DESSERT

### HERBSTLICHE HAUSSPEZIALITÄTEN

- CHF 12.50 | CHF 10.50 **Hausgemachter Fruchtestrudel**  
mit Vanillesauce oder Vanilleglace
- CHF 12.50 | CHF 9.50 **Öpfelchüechli mit Äpfeln aus unserem Baumgarten**  
mit Zimt & Zucker, Rahmglace
- CHF 12.50 **Beschwipste Zwetschgen unter Zimt-Blätterteig**  
Eingelegte Zwetschgen, Vanilleglace, Rahm
- CHF 12.50 | CHF 8.50 **Hausgemachte Zwetschgenknödel**  
mit Butterbrösel, Baumnüsse, Vanillesauce

## DEKLARATION UND ALLGEMEINE INFOS

Liebe Gäste

Wo möglich kaufen wir die verwendeten Produkte aus der Region, ansonsten in der Schweiz ein. Wir legen Wert auf Qualitätsprodukte und einen bewussten Umgang mit den Lebensmitteln – damit Sie einen einwandfreien Genussmoment erleben dürfen.

**Wir kochen frisch für Sie – daher kann es bei grossem Gästeaufkommen zu Wartezeiten kommen. Wir danken für Ihr Verständnis.**

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 auf Anfrage gerne.

- ❖ Auf die Verwendung von Geschmacksverstärker wie Glutamat verzichten wir bewusst.

### Herkunft unseres Brotes und unserer Feinbackwaren

Burger Buns: Schweiz  
Alle anderen Brote: Schweiz  
Feinbackwaren: Schweiz

### Herkunft unseres Fleisches und Fisch

Fisch: Schweiz, Europa  
Geflügel: Schweiz  
Kalbfleisch: Schweiz, Europa  
Lammfleisch: Australien, Neuseeland  
Rindfleisch: Schweiz, USA, Südamerika  
Schweinefleisch: Schweiz  
Wild: Schweiz, Europa

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Wir akzeptieren folgende Kredit- und Debitkarten:  
Maestro, V-Pay, Mastercard, Visa, Postcard, Lunch-Check-Karte, Twint

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Rössli mit genussvollen Momenten.

Ihre Familie Wohler mit dem Rössli-Team