

Gasthof Rössli

A D L I G E N S W I L

Gilde-Menu im Herbst

Herbstsalat | Nüsse | Kernser Edelpilze | Balsamico-Vinaigrette

Kürbiscremesuppe | Rande | Wildschweinschinken

Saibling | Rahmwirsing

Perlhuhn | Kürbiswürfeli | Rosenkohlblätter | Quarkpizokel

Schweizer Rohmilchkäse

Vermicelles | Vanille-Glacé

3 Gänge CHF 65 / 4 Gänge CHF 75 / 5 Gänge CHF 85 / Menu komplett CHF 95

Gasthof Rössli

A D L I G E N S W I L

Vorspeisen

Gelbe und rote Randen auf Zedernholz geräucht, karamellisierter Geisskäse, Falafel 16.00

Hausgemachte Perlhuhngalantine mit Pistazienkernen, Dörrfeigen, Balsamicozwetschge und Salat 21.00

Carpaccio von Hirschtrockenfleisch an Baumnuss-Öl, roter Cole Slaw 19.00

Duo von der Entenleber – gebraten und als Terrine, karamellierte Apfelschnitze 26.00

Herbstliche Alpen-Tapas 25.00

Gasthof Rössli

A D L I G E N S W I L

kürbis, kastanien, nüsse

Dem Chef seine täglich frisch zubereitete Tagessuppe	11.00
Rosenkohl-Suppe mit sautierten Kernser Edelpilzen	12.50
Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Rande und Wildschweinschinken	14.00
Grüner Blattsalat, französische oder italienische Sauce	11.00
Herbstsalat mit Nüssen und sautierten Kernser Edelpilzen	14.00
Nüsslisalat mit französischer Sauce, knusprige Croûtons und Ei	15.00

Gasthof Rössli

A D L I G E N S W I L

reh, hirsch, wildschwein: beau-cuisine du gibier

Pfeffer vom Megger Damhirsch		36.00
frisches Rotkraut, Marroni und hausgemachte Spätzli		klein 32.00
Gebratenes Perlhuhnbrüstchen		39.00
Kürbiswürfeli, Rosenkohlblätter, Quarkpizokel		
Rehschnitzel „Baden-Baden“	100 gr. Reh	39.00
mit Apfel, Birne, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni	160 gr. Reh	46.00
hausgemachte Spätzli und Wildrahmsauce		
Wildschwein an Wacholder-Jus		45.00
Rahmwirsing, Quarkpizokel, Nüsse		
Wildgeschnetzeltes an Rahmsauce		32.00
frisches Rotkraut, Marroni und hausgemachte Spätzli		klein 28.00
Rehrücken „Baden-Baden“ in 2 Gängen serviert		68.00
mit Apfel, Birne, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, hausgemachte Spätzli und Wildrahmsauce		
Zu allen Wildgerichten servieren wir Preiselbeeren, rotes Apfelkompott (ProSpecieRara: roter Mond) und Zwetschgen-Chutney		

Gasthof Rössli

A D L I G E N S W I L

hauptgerichte – evergreens

Leberli vom Bio Knospe Weide-Jungrind Uelihof dazu	120 gr. Leberli	31.00
Rösti mit eingesottener Butter „nach alter Manier“	180 gr. Leberli	35.00
Kalbs-Cordon Bleu		45.00
buntes Gemüse und Pommes frites		
Schweizer Premium Entrecôte „Café de Paris“		45.00
buntes Gemüse, Pommes frites		
Herbstlicher Gemüseteller mit		34.00
Birne, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Spätzli	klein	29.00
Quarkpizokel, Kürbiswürfeli, Haselnüsse, Rahmwirsing		32.00
	klein	28.00
Gebratener Saibling		39.00
Rahmwirsing und Salzkartoffeln		

Gasthof Rössli

A D L I G E N S W I L

Währschafte in der Gaststube

Wildhackbraten an kräftiger Rahmsauce frisches Rotkraut, Marroni und hausgemachte Spätzli		29.00
Wildgeschnetzelt an Rahmsauce frisches Rotkraut, Marroni und hausgemachte Spätzli	120 gr. Wild	28.00
	180 gr. Wild	32.00
Megger Damhirschpfeffer „Chasseur“ frisches Rotkraut, Marroni und hausgemachte Spätzli	120 gr. Hirsch	32.00
	180 gr. Hirsch	36.00
Quarkpizokel Kürbiswürfeli, Haselnüsse, Rahmwirsing		32.00
	klein	28.00
Bio-Schweinsbratwurst Uelihof, Kastanienbaum knusprige Rösti, kräftige Rotwein-Zwiebel-Sauce		26.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites		24.00
	klein	20.00

Gasthof Rössli

A D L I G E N S W I L

Von Amtes wegen...

sind wir verpflichtet, Sie über unsere Fisch- und Fleischherkunft zu informieren. Ebenso sind wir verpflichtet über Allergene Auskunft zu geben. Wir tun das gerne! Mit sehr hohem Anteil an Frischprodukten und starkem Bewusstsein für Ökologie wissen wir, was wir tun! Wir wissen jedoch auch, dass unser Tun immer wieder mit neuen Herausforderungen und Weiterbildung verbunden ist und in einem Prozent tun wir eben nicht was wir tun sollten.

Der Überzeugung wegen...

verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Die Poulets beziehen wir von Kneuss, Mägenwil. Die Ribelmais-Poularde mit Freilauf aus Mörschwil. Die Felchen stammen aus dem Boden- und Genfersee. Der Saibling aus der Zucht und der Lachs ist WWF zertifizierter Bio-Lachs in freischwimmenden Gehegen.

Allergien und Unverträglichkeiten

Auskünfte zu Lebensmitteln, welche allergische Reaktionen auslösen können, erteilen wir Ihnen gerne. In unserem „Handwerksbetrieb“ verfügen wir über standardisierte Rezepturen. Doch der persönliche und individuelle Touch unserer Kochhandwerker ist allgegenwärtig.