

# Gasthof Rössli

A D L I G E N S W I L

## Herbst-Symphonie

Variation von Perlhuhngalantine, Entenleber und Wachtel auf rotem Cole Slaw

*oder*

Herbstlicher Salat mit Mandarine, Dattel und Granatapfel, würzige Kräuter-Vinaigrette

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und Kürbisbrot

\*\*\*

Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut mit Chorizo

\*\*\*

Klassisches Rehschnitzel «Baden-Baden» mit Apfel, Spätzli und Rotkraut

*oder*

Hausgemachte Steinpilzravioli mit Salbeibutter, Pinien und Rosinen

\*\*\*

Schweizer Rohmilchkäse

*oder*

Hausgemachtes Quittensorbet mit Honig und Prosecco

3 Gänge 69.00 / 4 Gänge 80.00 / 5 Gänge 89.00

Menü wird bitte nur tischweise serviert.

# Gasthof Rössli

A D L I G E N S W I L

## Vorspeisen

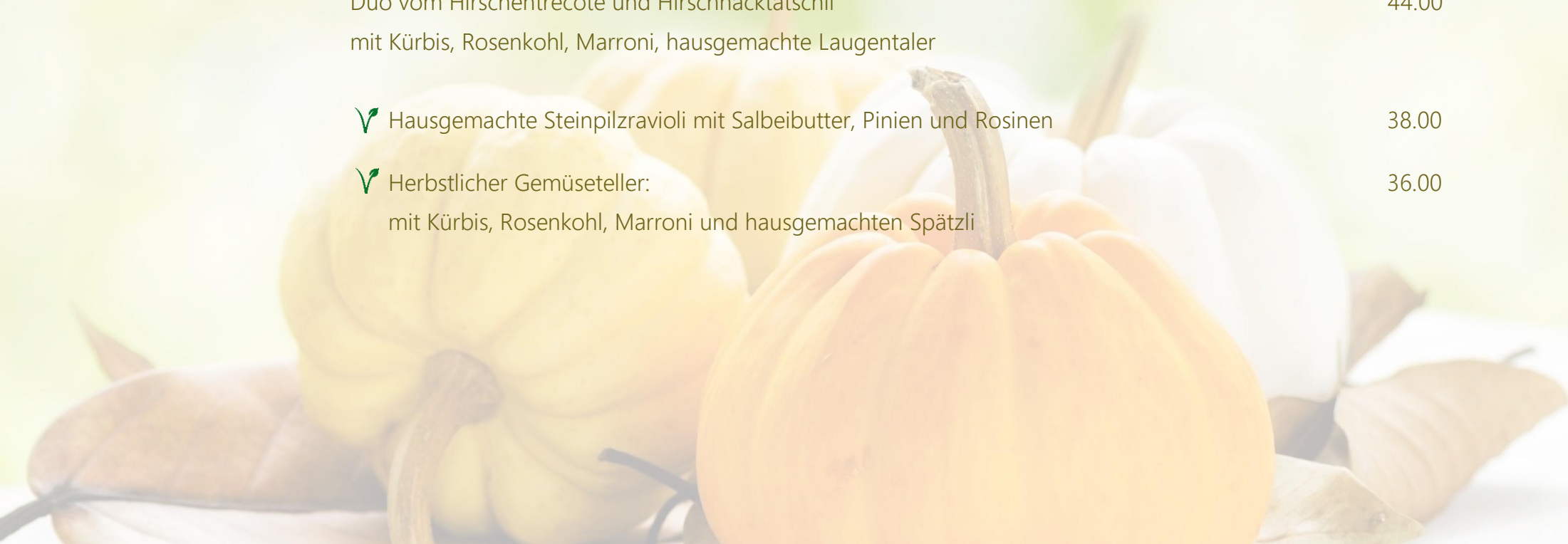
- ✓ Herbstlicher Salat mit Mandarine, Dattel und Granatapfel an Sherry-Kräuter-Vinaigrette 14.00
- ✓ Nüsslisalat mit französischer Sauce, Speck und Ei 16.00
- Variation von Perlhuhn Galantine, Entenleber und Wachtel auf rotem Cole Slaw 21.00
- Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut mit Chorizo 18.00

## Suppen

- Tagessuppe: täglich frisch und hausgemacht 11.00
- Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und Kürbisbrötchen 12.50
- Rehessenz (Kraftbrühe) mit Trockenfleisch 14.00

## Wildgerichte

Hausmarinierter Hirschpfeffer frisches Rotkraut, Marroni und Spätzli	38.00
Rehschnitzel „Baden-Baden“ Apfel, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Spätzli und Wildrahmsauce	46.00
Duo vom Hirschentrecôte und Hirschhacktätschli mit Kürbis, Rosenkohl, Marroni, hausgemachte Laugentaler	44.00
✓ Hausgemachte Steinpilzravioli mit Salbeibutter, Pinien und Rosinen	38.00
✓ Herbstlicher Gemüseteller: mit Kürbis, Rosenkohl, Marroni und hausgemachten Spätzli	36.00



## Rehrücken

Liebe Gäste

Aufgrund der aktuellen Situation wird der Rehrücken gerne präsentiert jedoch in der Küche folgende zwei, neu unterschiedlichen Gänge angerichtet und serviert.

### 1. Gang Rehrücken klassisch «Baden-Baden»

Rehrücken mit Apfel, Birne, Rosenkohl, Marroni, hausgemachten Spätzli und Wildrahmsauce

### 2. Gang Rehrücken «modern»

Rehrücken auf Laugentaler mit sautiertem Kürbis und Rosenkohl, Raz-el-Hanout-Sauce

Preis pro Person 68.00



## Hauptgerichte – Evergreens

Leberli vom Bio Knospe Weide-Jungrind Uelihof dazu 38.00

Rösti mit eingesottener Butter «nach alter Manier»

Kalbs-Cordon Bleu 46.00

buntes Gemüse und Pommes frites

Entrecôte «Café de Paris» 45.00

buntes Gemüse, Pommes frites



## Währschafte in der Gaststube

Bio-Schweinsbratwurst Uelihof, Kastanienbaum knusprige Rösti, kräftige Rotwein-Zwiebel-Sauce	29.00
Schweinschnitzel paniert Pommes frites	26.00
Wurstsalat «Rössli» mit geraffeltem Enzian-Käse und frischen Zwiebeln Auf Blattsalat mit französischer Sauce	21.00
Tarte Flambée mit Speck und Zwiebeln (20')	23.00



# Gasthof Rössli

A D L I G E N S W I L

Lieber Gast

Schön, dass Sie uns besuchen. Tauchen Sie ein in ein Stück Kulturgut mit Baujahr 1772. Ihr Besuch beseelt dieses Haus und lässt es leben. Nur wenn die Böden knarren, das Feuer brennt, die Uhr tickt, lebt dieses Haus und damit seine Geschichte weiter! Danke!

## Hausgemacht

Ist bei uns Handwerk das wir selber in unserer Küche herstellen, vor- und zubereiten.

## Deklaration

Unsere Grundprodukte sind – per se – hochwertig. Kalb aus der Schweiz, Rind aus der Schweiz oder nach Empfehlung meines Vertrauenslieferanten Traitafina. Leber und Bratwurst von Uelihof, Das hochwertige Wildfleisch beziehe ich von Josef Mayer, bayrischen Bad Wörishofen.

## In Eile

Wenn Sie wenig Zeit haben dann sagen Sie es uns bitte bei der Bestellung. Hier bereiten Kochhandwerker mit frischen Produkten Ihr Gericht zu. Wer selber gerne kocht, weiss was dies bedeutet. Wir sind kein Ersatz für Fastfood. Geben Sie uns die nötige Zeit um Ihnen Genuss zubereiten.

## Kleine Portionen

Ja,– wo immer möglich – servieren wir gerne kleine Portionen. Da wir jedoch gut vorbereitet sein wollen, sind einige Produkte bereits vorbereitet und lassen sich nicht einfach verkleinern.

# *Gasthof Rössli*

A D L I G E N S W I L

## Brechen wir eine Lanze für das Handwerk

Menschen mit Berufserfahrung die Ihr Handwerk verstehen sind gefragt. Sie sind jedoch rar geworden und das wird sich in naher Zukunft auch nicht ändern. Gepflegte persönliche Gastronomie lebt nur mit Menschen (Persönlichkeiten) die aus Berufung ihr Handwerk mit Freude und Leidenschaft ausüben. Schaffen wir es nicht den Wert des Handwerks zu steigern, verschwindet dieses Kulturgut. «Jedoch die Versorgung ist gewährleistet», versichern uns die Politiker.

