



**"MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES
BIETEN, DAMIT DIE SEELE LUST HAT,
DARIN ZU WOHNEN."**

Winston Churchill

Herzlich willkommen...

...liebe Gäste.

**Wir freuen uns, Sie heute hier in unserem Restaurant zu haben.
Lassen Sie sich und Ihren Gaumen verwöhnen.**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen genussvollen
Aufenthalt.**

Ihr Rössli Team

ZUM APERO

CHF

Fleisch und Käse Spezialitäten Plättli 29.00
von Reichmuth Fleischwaren und Käserei Annen
serviert mit Brot

VORSPEISEN

Rösslialat 13.00
Blattsalat mit Beeren, Kernen und Nüssen
an Zitrus Dressing

Burrata 18.50
Farbige Tomaten, Basilikum Pesto und Oliven Crumble

Hausgebeizter Lachs (NOR) mit Senf Dill Sauce 24.50
serviert auf Portulak mit hausgemachter Brioche

Schweizer Rindstatar VSP 24.50
Eigelbcreme, Senfsaat und hausgemachter Brioche HG 32.50

Vitello Tonnato vom falschen Filet (CH) VSP 26.50
Kapern, eingelegte Zwiebeln und Kresse HG 34.50

SUPPEN

**Wassermelonen Kaltschale
mit Basilikumsorbet** **13.00**

**Tomatensuppe
mit Zitronencreme und Basilikum Öl** **12.00**

VEGETARISCHES

**Tagliatelle
mit Eierschwämmli Sauce und Belper Knolle** **28.00**

**Marinierter Spitzkohl aus dem Ofen
auf Blumenkohlcreme mit Zitrusgel** **26.00**

FISCH HAUPTGÄNGE

**Sautierte Brüggli Forelle vom Sattel
auf orientalischem Cous Cous Salat
mit Peperoni, Curry, Rosinen, Peterli und Minz Joghurt** **36.00**

**Gebratene Crevetten (VIE)
auf Safran Risotto mit kalt mariniertem Fenchel** **32.00**

FLEISCH HAUPTGÄNGE

Andreas Krustenschweinshaxe (CH) mit Kräuterpolenta und Chimichurri	29.00
Bratwurst mit Fenchelsamen aus Schwein und Kalb, von der Metzgerei Heinzer mit Country fries und süßem Senf	26.00
Kalbskotelette (CH) mit Erbsenpüree und geröstete Urkarotten	52.00
Ross Filet (CH) mit Thymian Jus mit Kartoffelgratin und Ratatouille	46.00
Tagliata vom Rinds Flank Steak (CH) auf Rucola mit konfierten Tomaten, Oliven Crumble und Parmesan Spänen	38.00
Stroganoff vom Rind (CH) mit Tagliatelle	42.00

DESSERTS

Schokoladenmousse mit Grenada 65% von Felchlin mit Schwyzer Beeren	11.00
Meringue vom Beck Roman mit Rahm, Vanilleglace und marinierten Schwyzer Früchten	12.50
Coupe Romanoff Schwyzer Erdbeeren, Vanilleglace und Rahm	10.50
Hausgemachter Eiskaffee	10.50
auf Wunsch mit Z'Graggen Kirsch verfeinert	12.50
Aprikose, Quark und Mandeln	14.00
Ragout und hausgemachtes Sorbet von der Aprikose mit Quarkschaum und karamellisieren Mandeln	
Verschiedene Glace & Sorbet von Emmi	4.00
Glace – Vanille, Schokolade, Mocca	
Sorbet – Himbeere, Zitrone, Erdbeere	
mit Rahm	+ 2.00

LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

Reichmuth Fleischwaren, Schwyz	Fleisch
Heinzer Metzgerei, Muotathal	Fleisch
Bianchi, Zufikon	Fisch & Geflügel
Brüggli Forellen, Sattel	Fisch
Beck Roman, Seewen	Brote & Backwaren
Felchlin, Ibach	Schokolade
Käserei Annen, Steinen	Käse & Joghurt
Familie Kündig Fruchtehof Sagenmatt, Schwyz	Beeren

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden oder der untenstehende QR Code.

