RÖSSLI

HOTEL · RESTAURANT

"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

RÖSSLI
HOTEL · RESTAURANT

ALLERGENELISTE 2026

A – Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, etc...

B – Krebstiere

C – Eier von Geflügel

D – Fisch

E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G – Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (Lactose)

H – Schalenfrüchte wie Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pistazie

L – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O – Schwefeldioxid & Sulfite

P – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R – Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, etc...

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

RÖSSLI
HOTEL · RESTAURANT

ZUM APERO

	CHF
Hausgemachte Apero Nüssli H, E	5.00
Marinierte Oliven	7.00
Möckli vom Gerschnialp Sbrinz G, O	8.00
Hummus **mit Olivenöl, Sprossen und Brot** A, N, O	7.00
Hausgemachte Rosmarin Focaccia **mit Olivenöl und Fleur de Sel** A, O	8.00
Fleisch und Käse Spezialitäten **von Heinzer Fleischwaren und Käserei Annen** **serviert mit hausgemachter Focaccia und Feigen Senf** A, G, M, O	29.00

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

RÖSSLI
HOTEL · RESTAURANT

VORSPEISEN & SUPPEN

	CHF
Bunter Blattsalat **mit karamellisierten Kürbiskernen** **Französisch oder italienisches Dressing** C, M, O	12.00
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons **Französisch oder italienisches Dressing** A, C, M, O	18.00
Schweizer Rindstatar **mit Sauerrahm, Senfkaviar, knusprigen Kapern, Kräuter und hausgemachte Focaccia** A, G, M, O	VSP 26.00 HG 32.00
Gemüse Tatar **mit Sauerrahm, Senfkaviar, knusprigen Kapern, Kräuter und hausgemachte Focaccia** A, G, M, O	VSP 23.00 HG 29.00
Tagessuppe nach Angebot A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, O	8.00
Kürbiscreme Suppe **mit Kürbiskernen, Öl und Schnittlauch** G, L, O	13.00

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

RÖSSLI
HOTEL · RESTAURANT

PASTA & VEGETARISCHES

	CHF
Käse Spätzli mit Sbrinz von der Gerschnialp	**HG 26.00**
Röstzwiebeln und Apfelmus	**VSP 18.00**
A, C, G, L, O	
Kürbis Ravioli vom Stoos	**HG 29.00**
mit Kürbiskernen, Püree und Kernöl	**VSP 21.00**
A, C, G, L, O	
Herbstlicher Gemüseteller mit Spätzli, Rotkraut, Maroni	**32.00**
Rosenkohl, Waldpilze, Apfel und Preiselbeeren	
A, C, G, L, O	

SCHWYZER WILD

Gams Geschnetzeltes vom Muotathal an Wildrahmsauce	**42.00**
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Waldpilze, Apfel und Preiselbeeren	
A, C, G, L, O	
Reh Schnitzel (AT) **an Wildrahmsauce**	**45.00**
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Waldpilze, Apfel und Preiselbeeren	
A, C, G, L, O	
Wild Pfeffer von Hirsch und Gams aus Schwyz mit Spätzli	**38.00**
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Waldpilze, Apfel und Preiselbeeren	
A, C, G, L, O	

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

RÖSSLI
HOTEL · RESTAURANT

FLEISCH & FISCH HAUPTGÄNGE

	CHF
Grosi's Rinds Hacktätschli (CH) **an cremiger Pilzsauce, Kartoffelstampf und saisonales Gemüse** **A, C, G, L, O**	**26.00**
Kalbsleber nach Muttis Art (CH) **In Butter gebraten mit Knoblauch und Kräutern** **knusprige Rösti und eingelegte Apfelschnitze vom Apperts Hof** **G, L, O**	**36.00**
Schweizer Rindsfilet Stroganoff **serviert mit Reis, Peperoni, Essiggurken** **Champignons und Sauerrahm** **G, L, M, O**	**45.00**
Zanderknusperli (FA05) **mit Tartarsauce** **serviert mit Blattsalat oder Pommes Frites** **A, D, G, C, O**	**29.00**

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

RÖSSLI
HOTEL · RESTAURANT

DESSERTS

	CHF
Mini Dessert im Weck Glas nach Tagesangebot	**6.00**
A, C, E, G, H, O	
Maracaibo Schoggi Mousse von Felchlin Schokolade	**14.00**
mit Rotwein Zwetschgen und karamellisierter weisser Schoggi	
A, C, G, H, O	
Caramel Chöpfli mit Nidlä und Mandeln	**9.50**
A, C, G, H, O	
Meringue mit Käserei Nidlä von der Käserei Annen aus Steinen	**11.50**
A, C, G, H, O	
Coupe Nesselrode	**14.00**
Vanilleglace, Vermicelles, Z'Graggen Kirsch, Meringue und Nidlä	
A, C, G, H, O	
Hausgemachter Eiskaffee	**10.50**
auf Wunsch mit Z'Graggen Kirsch verfeinert	**12.50**
A, C, G, H, O	
Verschiedene Glace & Sorbet von Emmi	**4.00**
Glace – Vanille, Schokolade, Mocca, Zimt	
Sorbet – Zwetschgen, Zitrone, Mango	
mit Nidlä	**+ 2.00**
A, C, G, H, O	

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

RÖSSLI
HOTEL · RESTAURANT

LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

Reichmuth Fleischwaren, Schwyz	**Fleisch**
Heinzer Metzgerei, Muotathal	**Fleisch**
G. Bianchi AG, Zufikon	**Fisch & Geflügel**
Brüggli Forellen, Sattel	**Fisch**
Beat Pfyl Mythen Ei, Schwyz	**Eier**
Beck Roman, Seewen	**Brote & Backwaren**
Felchlin AG, Ibach	**Schokolade**
Käserei Annen, Steinen	**Käse & Joghurt**
Familie Kündig Früchtehof Sagenmatt, Schwyz	**Beeren**
Sapori del Sud, Aarberg	**Essig & Olivenöl**
De Simoni AG, Kriens	**italienische Produkte**
Mundo AG, Rothenburg	**Gemüse**
Biohof Fluofeld, Oberarth	**Gemüse**
Pastaswiss, Stoos	**Ravioli**

Lieber Gast

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

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.