



6313 Menzingen: roessli-menzingen.ch

Reschtaurant Rössli Mänzinge

Mir begrüessed Sie herzlich im Reschtaurant Rössli.
Ihri Gaschtgeber Heike & René Zürcher sowie`s ganze Team.

Mir schtönd uf Schwiizer Qualität

I eusem Reschtaurant verwöhned mir Sie mit wenige Ausnahme
mit Spiise und Trank vo Schwiizer Produzänte.

Eusi Öffnigsziite für Sie

Mäntig	8.30 -14.30	17.00 bis 21.00		
Ziischtig bis Friitig	8.30 -14.30	17.00 bis 23.00		
Samschtig		09.00 bis 24.00	Sunntig	Ruhetag

Für spezielli Aläss sind mir gern usserhalb vo eusne Öffnigsziite für Sie da.

Mir beziehnd euses Fleisch zum gröschte Teil vo Buurehöf us de Region und vo regionale Metzgereie.

Euses Qualitätsfleisch und au dä Fisch sind schwiizerischer Herkunft.

Informiered Sie eus über Ihri Allergie und Unverträglichkeite.

D'Priise sind in CHF und inklusive Mehrwertschtür.

Vorspiise

Salöt

Knackig grüne Blattsalat	9.50
Bunt gmischte Salat	11.50
Salatschüssle, gfüllt mit kunterbuntem Salat und chnuschprige Bro' Ab 2 Persone	10.50

Weli Sauce dörf's dezue sii, huusgmacht'i Schwiizer oder Edlibacher ?

Pasta

Pasta mit Spargle anere Rahmsauce	18.50 / 28.50
Ravioli mit Sparglefüllig	16.50 / 26.50

Suppe serviert im Caquelon

Huusgmacht'i Suppe	9.50
Huusgmacht'i Sparglesuppe	11.50

Rössli Klassiker

Poulet im Chörbli , bi üs im Caquelon 1/2 Schwiizer Guggeli anere feine Huussauce serviert dezue gits chnusprigi Pommfrits	27.50
Rinds-Entrecôte gfüllt mit Ricotto und Salami serviert wirds mit chnusprigi Pommfrits und saisonals Gmües	43.50
Rössli - Hut ab 2 Per. (Muemer bitte vorstelle!) mit Raclette (Siehe letzte Seite) ab Oktober	54.00 pro Person
Falschi Schnägge us Rindsfiletschtück, serviert werdets überbache mit würzigem, huusgmachtem Chrüterbutter, Salat oder Pommfrits	32.50
Fondue im Stübli neu au ab 1 Person Walchwiler Chäsmischig. Von Nov-März	27.50 pro Person

Rind vom Bio-Hof Zürcher, Unterschwand

Da mir s`ganzi Rind verarbeite gilt "s'hed so lang`s hed"

Hauptspiise	Rindsburger mit Chäs und Späck	24.50
	Rindsbraten anere Rotwiisauce	28.50
	Rindsgschnätzlets anere Rahmsauce	30.50
	Rindfilet anere feine Whisky-Sauce	46.00
	Entrecôte mit Chrüterbutter	42.50
	Rindstatar mit gröschtetem Chloschterbrot	34.50
	Rindshaxe in Tomate geschmort,	30.00
	Rindsläbere mit Zwieble und Röschi	34.50

Biilage gits: Händöpfelstock, Nüdeli, Brathändöpfeli, Gmües
Pommfrits, Röschi, Fitnessställer

Lamm vom Bio-Hof Zürcher, Unterschwand

Da mir s`ganzi Lamm verarbeite gilt "s'hed so lang`s hed"

Hauptspiise	Lammburger mit Chäs und Späck	25.50
	Lammbraten anere Gmües-Bratesauce	30.50
	Lammvoessen gfüllt im Paschtetli	30.50
	Lammgigot mit Chrüterjus	39.50
	Lammkotelette mit Huussauce	38.50
	Lammhaxe anere Gmües-Chrütersauce	32.50
	Lammläbere mit Rosmarin und Röshti	33.50
	Lammnierstück Provencale	42.50

Biilage gits: Häröpfelstock, Nüdeli, Brathäröpfeli, Gmües
Pommfrits, Röshti, Fitnessställer

Schwiins vo Schwiizer Buure

Schwiinsschnitzeli anere feine Rahmsauce dezue gits feini Nüdeli und saisonals Gmües	27.50
Schwiinssteak mit huusgmachte Chrüterbutter dezue gits chnusprigi Pommfrits und saisonals Gmües	29.50
Schwiinscordenbleu mit Schinken und Raclette-Bergchäs dezue gits chnusprigi Pommfrits und saisonals Gmües	32.50
Schwiinsfilet nach Rössli Art, serviert wirts uf bunt gmischtem Gmües überbache mitere sämige Chäs - Rahmsauce	34.50

Us em Wasser

Fischzucht Bruno Weber Edlibach

Forellenfilet Zuger Art

33.50

serviert wird das Fischli mit feine Händöpfeli und Spinat

Forellenfilet brate mit Salbeianke

33.50

serviert wird das Fischli mit feine Händöpfeli und Spinat

Feins ohni Fleisch

Walliserröschti, chnuschprig brate,

23.50

mit Chäs und Tomate überbache

Äplermagrone mit Röschtzwieble ,

23.00

serviert werdid's mit Öpfelmues

Für dä chli Hunger

Wurscht- Chäs-Salat garniert

19.50

Wurscht-Chäs-Salat einfach

16.50

Salattäller mit Ei

18.50

Chalts Plättli mit Wurscht und Chäs, pro Person

19.50

Unterschwandplättli mit Geisswurscht und Bärgchäs

16.50