



6313 Menzingen: roessli-menzingen.ch

Reschtauriant Rössli Mänzinge

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

Mir schtönd uf Schweizer Qualität

I eusem Reschtauriant verwöhned mir Sie mit wenige Ausnahme
mit Spiise und Trank vo Schweizer Produzänte.

Eusi Öffnigsziite für Sie

Mäntig 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, gefüllt mit kunterbuntem Salat und chnuschprige Brotwürfeli Ab 2 Persone	10.50

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

Pasta

Pasta mit Lachs geräuchert	18.50 / 28.50
Triodo Pilzravioli mit Rahmsauce	16.50 / 26.50

Suppe serviert im Caquelon

Huusgmacht i Suppe	9.50
--------------------	------

Rössli Klassiker

Poulet im Chörbli , bi üs im Caquelon	27.50
1/2 Schwiizer Guggeli anere feine Huussauce serviert dezue gits chnusprigi Pommfrits	
Huusgmacht Rindsburger	24.50
Mit Huussauce, Späck, Bergchäse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Pommfrits	
Rössli - Hut ab 2 Per. (Muemer bitte vorstelle!) mit Raclette (Siehe letzte Seite) ab 22 Oktober	54.00 pro Person
Falschi Schnägge us Rindsfiletschtück, serviert werdets überbache mit würzigem, huusgemachtem Chrüterbutter, Salat oder Pommfrits	32.50
Fondue im Stübli neu au ab 1 Person Walchwiler Chäsmischig. Von Nov-März	27.50 pro Person

Schwiins

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 wirds uf bunt gmischtem Gmües überbache mitere sämige Chäs - Rahmsauce	34.50

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
	Rindsfilet 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:	Härdöpfelstock, Nüdeli, Brathärdöpfeli, 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 Röschti	33.50
	Lammnierstück Provencale	42.50

Biilage gits: Händöpfelistock, Nüdeli, Brathändöpfeli, Gmües
Pommfrits, Röschti , Fitnessställer

Forellenfilet Zuger Art	Fischzucht Bruno Weber Edlibach	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		
Fischknusperli mit Tartarsauce		28.50
serviert wirds mit feine Händöpfeli und Spinat		

Feins ohni Fleisch

Walliserröschti , chnuschrig brate, mit Chäs und Tomate überbache		23.50
Äplermagrone mit Röschtzwieble , serviert werdid's mit Öpfelmues		23.00
Omelette gfühlt mit frischem Gmües serviert mit Tomatensosse		23.00

Für dä chli Hunger

Wurscht- Chäs-Salat garniert		20.50
Wurscht-Chäs-Salat einfach		17.50
Salattäller mit Ei		18.50
Chalts Plättli mit Wurscht und Chäs,	pro Person	19.50
Rössliplättli Rindswurscht und Bergchäs		17.50