



MIT LIEBE HAUSGEMACHTES GUTES ALTES HANDWERK AUF DEM TELLER.

Das Rössli ist ein gemütliches Dorfstaurant für alle. Wir kochen regionale gutbürgerliche Schweizer Küche mit einer saisonal wechselnden Karte.

Herzlich willkommen im Restaurant Rössli!

SONNTAGSBRATEN

Immer wieder sonntags kocht der Chef zwei feine viergängige Sonntagsmenüs, eins davon meist mit einem Sonntagsbraten.

Die aktuellen Menüs finden Sie jeweils ab Freitag
auf www.roessli-oberdorf.ch.

AGENDA

ab Oktober

Wild aus Baselbieter Jagd

13.-15. November

Metzgete

27. - 29. November

Metzgete

Auskunft über Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. Bitte fragen Sie uns, so können wir auf Ihre Bedürfnisse eingehen.

Herkunftsnachweis

Rind, Kalb, Schwein, Poulet – Schweiz

VORSPEISEN

—SUPPEN—

Glutenfrei

Kürbismarronicremesuppe
9.50

Glutenfrei

Pilzsuppe mit Rollgerste
10.50

—SALATE UND MEHR—

Grüner *oder* gemischter Salat
8.50 9.50

nach Wahl mit hausgemachter französischer
oder italienischer Salatsauce

Glutenfrei

Gebackene Randen
mit lauwarmem Ziegenkäse
12.50

Glutenfrei

Pilzterrine
im Speckmantel
12.50

HAUPTSPEISEN

Gluten-
frei mög-
lich

Alle Panaden und Saucen sind glutenfrei möglich.
Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.

—SCHWEIN—

Schnitzel paniert

1 Schnitzel **20.50** 2 Schnitzel **27.50**

Cordonbleu

mit Emmentaler und Schinken

Ladies Cut **27.50** Gents Cut **29.50**

Herbst-Cordonbleu

mit Coppa, Bergkäse und Eierschwämmli

Ladies Cut **31.50** Gents Cut **33.50**

Glutenfrei

Schweinssteak

mit hausgemachter Kräuterbutter

180gr **26.50** 250gr **29.50** 300gr **32.50**

—VOM KALB—

Wienerschnitzel

39.50

Geschmorte Kalbsbäckli

an Rotweinsauce

38.50

Kalbscordonbleu

mit Emmentaler und Schinken

43.50

Kalbskotelett gebraten

mit frischen Steinpilzen

44.50

Geschnetzelte Kalbsleber

in Butter gebraten, als Suuri Läberli oder mit Calvadossauce

29.50

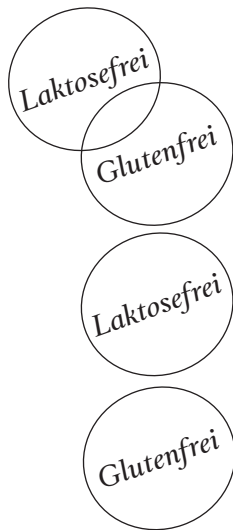
Laktosefrei

Glutenfrei

Kalbskopf

mit einer Gemüsevinaigrette

24.50



— VOM RIND —

Kutteln Napolitan
20.50

Suure Mokche
wies s'Grosi früehner gmacht het
35.50

Entrecôte vom Schweizer Weiderind
mit hausgemachter Kräuterbutter
46.50

— VOM POULET —

Gebratenes Pouletbrüstli
mit Rahmsauce *oder* Kräuterbutter
29.50

BEILAGE NACH WAHL

Wir servieren Ihnen das Fleisch gerne mit einer warmen Beilage wie Pommes Frites, Kroketten, Rösti, Butternudeln, Reis, hausgemachten Spätzli oder frisch gekochtem Risotto oder Kartoffelstock, dazu auf Wunsch Saisongemüse.

VEGETARISCH

Risotto mit grillierten Auberginen
und Ofentomaten
24.50

Bergkäse-Couscous
mit Vanille-Rüebli, dazu Knollensellerie-Kartoffelstock
26.50

FONDUE CHINOISE

— AB 2 PERSONEN —

Feinstes Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein und Poulet
mit hausgemachter Knoblauch-, Tartare-, Curry-, Nüssli-, Cocktail- und Senfsauce. Dazu servieren wir Pommes Frites und Reis.

Portion (250gr) pro Person **38.50**
oder à discretion pro Person **42.50**



KALTE KLASSIKER

—CERVELAT—

Wurstsalat
einfach 12.-
garniert 17.-
mit Pommes Frites 17.-

Wurst-Käse-Salat
einfach 15.-
garniert 20.-
mit Pommes Frites 20.-

Metzger-Salat
Wurstsalat, verfeinert mit Salami, Speck und Emmentaler
19.-

—THON—

Thonsalat garniert
19.-

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Gibt's leider nicht zwischen 11.30-14 Uhr und 17.30-22 Uhr

Speckbrettli
14.50

Portion Pommes Frites
5.50



Sandwich
wahlweise mit Emmentaler, Schinken oder Salami
6.50
mit allem
8.50