

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 Sonntagsmenus, eins davon meist mit einem Sonntagsbraten.

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

GLUTEN- UND LAKTOSEFREI

Ein grosses Ernährungsthema soll bei uns kein grosses Thema sein: Viele Rezepte sind von Natur aus gluten- und/oder laktosefrei oder lassen sich mit dem Austausch nur einer Zutat zBsp. glutenfrei machen. So entsteht wieder eine Karte für alle. Sie finden die entsprechenden Kennzeichnungen jeweils links vom Gericht. Weil wir im Falle einer Unverträglichkeit aber lieber doppelt prüfen:

Bitte teilen Sie dem Service unbedingt mit, wenn Sie gluten- und/oder laktosefreies Essen benötigen.

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

Herkunftsnachweise
Rind, Kalb, Schwein, Poulet - Schweiz

VORSPEISEN

SUPPEN



..... **Tomaten-Lauchsuppe**

verfeinert mit Kokosmilch
und Chilliflocken
11

Wallibacher Bärlauchsuppe

mit Morcheln
13

SALATE

bunter Blattsalat

mit gerösteten Sesamkernen
und hausgemachten Croutons
10

gemischter Salat

mit gerösteten Sesamkernen
und hausgemachten Croutons
12

nach Wahl mit hausgemachter
französischer oder italienischer Salatsauce

hausgemachte Frühlingsrolle

gefüllt mit Poulet
Süss Sauer Sauce
auf Blattsalat
16

HAUPTSPEISEN

Glutenfrei
möglich

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

SCHWEIN

Schnitzel paniert

1 Schnitzel 22 2 Schnitzel 29

Cordonbleu

mit Emmentaler und Schinken
Ladies Cut 29 Gents Cut 31

Frühlings Cordonbleu

mit Serranoschinken, Mozzarella und Bärlauchpesto
Ladies Cut 33 Gents Cut 35

Glutenfrei

...

Schweinssteak

mit hausgemachter Kräuterbutter
180gr 28 250gr 31 300gr 35

VOM KALB

Wienerschnitzel

42

Kalbscordonbleu

mit Emmentaler und Schinken
46

Geschnetzelte Kalbsleber

in Butter gebraten und mit Cognac flambiert oder
mit Madeirasauce

31

Laktosefrei

Glutenfrei

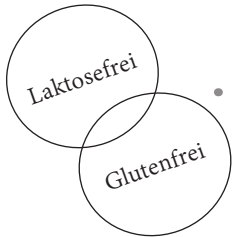
..... Kalbskopf mit einer Gemüse vinaigrette
25

Geschmorte Kalbsbäckli

an Rotweinsauce
41

geschnetzeltes Kalbfleisch
an einer Morchelrahmsauce

44



———— VOM RIND ————

..... Kutteln Napolitan
21

Rindfleischtopf

Rindshuft, Morcheln, Cherrytomaten und Rahm
40



..... Entrecôte vom Schweizer Weiderind
mit hausgemachtem Kräuterbutter
48

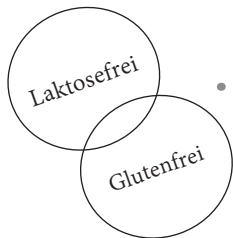
———— VOM POULET ————

gebratenes Pouletbrüstli

mit Kräuterbutter oder Portweinjus
31

BEILAGE NACH WAHL

Mit Pommes Frites, Kroketten, Rösti, Butternudeln, Reis, hausgemachten Spätzli, Kartoffelstock, Risotto, Safranrisotto dazu auf Wunsch Saisongemüse.
NEU: Glutenfreie Pasta Wartezeit 20min



———— VEGETARISCH ————

..... Gemüsecurry mit Kokosmilch
27

Gersotto

mit Zitronen und Frühlingsgemüse
27

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 40
oder à discretion pro Person 45

KALTE KLASSIKER

CERVELAT

Wurstsalat

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

Wurst-Käse-Salat

einfach 14.-
garniert 20.-
mit Pommes Frites 20.-

Metzger-Salat

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

THON

Thonsalat garniert
19.-