

VORSPEISEN

Saison Salat Fr. 10.50

Gemischter Salat Fr. 14.50

Tomaten Salat " Mozzarella "
Hausgemachter Kräuterdressing Fr. 15.50

Nüssli Salat " Maison "
Croûtons und Speck Fr. 15.50

* * * * *

Rindskraftbrühe mit Mark Fr. 14.50

Tagessuppe Fr. 12.50

Klare mexikanische Fisch - Essenz
mit Gemüsestroh Fr. 16.50

Mulligatawny - Suppe Fr. 14.50

* * * * *

1 Frühlingsrolle " Süsscharfe - Sauce " Fr. 14.50

Weinbergschnecken " Kräutersauce " 6 Stk. Fr. 18.50

SPEZIALITÄTEN

**SEARED AHI TUNA mit Sesam
an Ginger - Vinaigrette** Fr. 32.50

**Thon – CEVICHE " Las Gatas "
mit Sesam, Soja, Limes und Gurken** Fr. 56.50

**Carpacchio " Bunker "
mit rohem Tuna, Olivenöl, Soja, Zitrone, Gurken, Tomaten und Schalotten** Fr. 36.50

**Kanadischer roter Wildlachs
Spezialsauce von WiSushi** Fr. 39.50

* * * * *

**Spaghetti " New York "
Crevetten, Kalbfleischstreifen (Spezialsauce)** Fr. 32.50

**Surf and Turf " Ginger, Wasabi und Soja Sauce "
U.S. Filet und Thunfisch Tournedos originell vereint** Fr. 54.50 *

Rindsfilet " Bordelaise " Fr. 59.50 *

Riesencrevetten grilliert " Yucatan " Fr. 52.50 *

*Eine Beilage im Preis inbegriffen, extra Beilage + CHF 4.50

Beilagen: Pommes Frites, Spaghetti " Mèxican ", Pommes Alumettes, Saison Gemüse,
Bratkartoffeln, Neue Kartoffeln, Trocken Reis

inkl. MWST

FISCH – MEERESFRÜCHTE

Eglifilet		Fr. 42.50
" Rössli - Art "	mit Chilli	
" Yucatan "	mit tropischen Gewürzen	
" Acapulco "	mit Knoblauch	
" Madagaskar "	mit Kapern	
" Provençale "	mit Kräutern	
" Meunière "	in Butter gebraten	
" frittiert "	mit Tartar Sauce	Fr. 46.50
Zanderfilet grilliert " Sauerrahm "		Fr. 46.50
Gemischter Fischteller " Rössli - Art " (Egli-, Zander- und Lachsforellenfilet)		Fr. 42.50
Gemischter Fischteller grilliert " Sauerrahm " (Egli-, Zander- und Lachsforellenfilet)		Fr. 42.50
<u>Beilagen: Neue Kartoffeln oder Trockenreis</u>		
* * * * *		
Fischknusperli " Sauce Tartare - Süsscharfe Sauce " (ohne Beilage)		Fr. 38.50
Frische Crevetten ½ Tiritas + ½ Frit. (ohne Beilage)		Fr. 32.50
Frische Crevetten " Canaima " mit Speck (ohne Beilage)		Fr. 32.50
Sashimi (ohne Beilage)		Fr. 42.50

FLEISCH – GERICHTE

Cordon - Bleu (Kalbfleisch) " Maison "	Fr. 44.50 *
Kalbssteak " Salbei " Beurre Noisette	Fr. 58.50 *
Wienerschnitzel (Kalbfleisch)	Fr. 44.50 *
Kalbspaillard grilliert " Hausgemachte Kräuterbutter "	Fr. 48.50 *
Geschnetzelte Kalbsleber " Provençale " mit Gewürzkräutern sautiert	Fr. 38.50 *
Makay Steak (bestes Steak aus Down Under) Hausgemachte Kräuterbutter	Fr. 66.50 *
Irishes Rindsfilet - Foyle " Café de Paris "	Fr. 49.50 *
Irishes Entrecôte - Foyle 300 gr." Café de Paris "	Fr. 44.50 *
Schweinskotelette " Kräuterbutter "	Fr. 38.50 *

***Eine Beilage im Preis inbegriffen, extra Beilage + CHF 4.50**

**Beilagen: Pommes Frites, Spaghetti " Mexican ", Pommes Alouettes, Saison Gemüse,
Bratkartoffeln, Neue Kartoffeln, Trocken Reis**

STARTERS

Saison Salat Fr. 10.50
Seasonal house salad

Gemischter Salat Fr. 14.50
Mixed Salad

Tomaten Salat " Mozzarella " Fr. 15.50
Tomatoes, mozzarella cheese with home made herb dressing

Nüssli Salat " Maison " Fr. 15.50
Salad with croutons and bacon bits

* * * * *

Rindskraftbrühe mit Mark Fr. 14.50
Beef bouillion with marrow

TAGESSUPPE Fr. 12.50
Soup of the day

Klare mexikanische Fisch - Essenz Fr. 16.50
Fish Soup

Mulligatawny - Suppe Fr. 14.50

* * * * *

1 Frühlingsrolle " Süsscharfe-Sauce " Fr. 14.50
Thai spring roll with sweet and sour sauce

Weinbergschnecken " Kräutersauce " 6 Stk. Fr. 18.50
Escargots with fresh herb sauce

RÖSSLI HOUSE SPECIALITIES

SEARED AHI TUNA mit Sesam Sliced, with sesame, basalmic vinegrette	Fr. 32.50
TUNA - CEVICHE with sesame, soy, lime and cucumber	Fr. 56.50
CARPACCHIO " Bunker " with raw tuna, olive oil, soy, lemon, cucumber and shallots	Fr. 36.50
Kanadischer roter Wildlachs Canadian salmon red with special sauce WiSushi	Fr. 39.50

* * * * *

Spaghetti " New York " Prawns with veal filet and special sauce	Fr. 32.50
Surf and Turf U.S. prime filet with tuna fish tournedos	Fr. 54.50
Rindsfilet " Bordelaise " Filet mignon " Bordelaise "	Fr. 59.50
Riesengrillen grilliert " Yucatan " Grilled " Yucatan " king prawns	Fr. 52.50

One side dish included, supplement + CHF 4.50

Above accompanied with french fried potatoes, roast potatoes, mexican spaghetti, machstick potatoes, daily vegetables, rice

FISH – SEAFOOD

Eglifilet Fresh perch		Fr. 42.50
" Rössli - Art "	with chilli and butter	
" Yucatan "	with tropical spices	
" Acapulco "	filet with garlic	
" Madagaskar "	filet with capers	
" Provençale "	with fresh herbs	
" Meunière "	fried in butter	
" frittiert "	with tartar sauce	Fr. 46.50

Zanderfilet grilliert		Fr. 46.50
Grilled arctic char		

Gemischter Fischteller " Rössli - Art "		Fr. 42.50
Mixed fish platter " Rössli Art "		
(Perch, Zander, Freshlake and salmon Trout fillet)		

Gemischter Fischteller grilliert " Sauerrahm "		Fr. 42.50
Grilled mixed fish platter with sourcream		
(Perch, Zander, Freshlake and salmon Trout fillet)		

Above accompanied with potatoes or rice

* * * * *

Fischknusperli " Sauce Tartare - Süsscharfe Sauce "	Portion	Fr. 38.50
(fresh water) Fresh from the Lake fried fish slices -		
sweet + sour and tartar sauces		

Frische Crevetten ½ Tiritas + ½ Frit		Fr. 32.50
Fresh shrimp ½ marinated + ½ fried		

Frische Crevetten " Canaima " mit Speck		Fr. 32.50
Fresh shrimp " Canaima " wrapped in bacon and whole tomatoes		

Sashimi		Fr. 42.50
----------------	--	------------------

MEATS (U.S. BEEF)

Cordon-Bleu (Veal) " Maison "	Fr. 44.50
Kalbssteak " Salbei " " Sage " veal	Fr. 58.50
Wienerschnitzel Breaded veal scallopini	Fr. 44.50
Kalbspailard grilliert Grilled veal scallopini	Fr. 48.50
Geschnetzelte Kalbsleber " Provençale " Veal liver " Provencial " thinly sliced	Fr. 38.50
Makay Steak (best steak from Down Under) Homemade herb butter	Fr. 66.50
Irishes Rindsfilet - Foyle " Café de Paris " Irish medaillon of beef fillet " Café de Paris " sauce	Fr. 49.50
Irishes Rindsentrecôte - Foyle " Café de Paris " Irish beef – entrecote (300g) " Café de Paris " sauce	Fr. 44.50
Schweinscutlet " Kräuterbutter " Pork cutlet Herb butter	Fr. 38.50