

## Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>	8.50
<b>Würzige Tomatensuppe</b> mit Kräutern aus unserem Garten. Garniert mit Rahmhäubchen und Chorizo-Chips	10.50
<b>Antipasti Variation</b> aus eingelegtem und eingemachtem Gemüse	13.50
<b>Rössli hü Salat</b> Sommerliche Blattsalate mit frischen und getrockneten Früchten an Melissen-Zitrusdressing	13.50
<b>Gemüsetatar</b> mit frischen Kräutern aus unserem Garten und unserem hausgemachtem Focaccia	19.50
Als Hauptspeise	29.50
<b>Hand geschnittenes Tatar</b> vom Rindsfilet mit unserer Rössli hü Marinade angemacht und mit hausgemachten Focaccia serviert	24.50
Als Hauptspeise	36.50

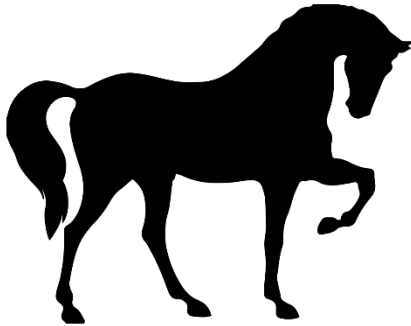
## Hauptspeisen

<b>Tournedo vom Rinderfilet</b> an Sauce Bearnaise Gemüse der Saison und goldgelb gebratene Kartoffel-Rosmarin Plätzchen	52.50
<b>Kalbs Cordon Bleu</b> gefüllt mit geräuchertem Bauernschinken und Greyerzer Käse, hausgemachten Pommes frites und feinem Gemüse	42.50
<b>Unser Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art,</b> à la minute gebraten auf seiner Sauce angerichtet, Butterrösti und Gemüse	42.50
<b>Gebratenes Saiblingfilet</b> von Benedikt Meyer, aus Root, gereicht mit erfrischendem Limetten- Gemüsereis und unserer Salbei-Nuss Pesto	39.50
<b>Cremiges Tomatenrisotto</b> mit würzigen Auberginen Piccata	29.50

## Saisonales

### Gazpacho

Erfrischende spanische Gemüsesuppe  
kalt serviert mit einem Klecks  
Sauerrahm und Peperoni Würfeli  
garniert 10.50



### Streifen von hausgebeiztem Swiss-Alpine Lachs

auf Datteltomaten und  
Büffelmozzarella 19.50  
Als Hauptspeise 34.00

### Alpsteinpouletbrust

fein aufgeschnitten, auf  
sommerlichem  
Blattsalat, Pinienkernen und  
gehobelten Parmesanspänen an  
erfrischemdem Melissen-Zitrus  
Dressing 27.50

**Rössli hü Menu  
Wiese**

**Würzige Tomatensuppe**

mit Kräutern aus unserem  
Garten. Garniert mit  
Rahmhäubchen und Chorizo-Chips

**Tournedo vom Rinderfilet**

an Sauce Bearnaise  
Gemüse der Saison und  
goldgelb gebratene  
Kartoffel-Rosmarin Plätzchen

**Luftige Erdbeer-Mascarpone  
Creme**

auf Rhabarberkompott  
serviert im Einmachglas mit  
Früchten garniert

69.00

**Rössli hü Menu  
Garten**

**Rössli hü Salat**

Sommerliche Blattsalate  
mit frischen und  
getrockneten Früchten  
an Melissen-Zitrusdressing

**Cremiges Tomatenrisotto**

mit würzigen  
Auberginen Piccata

**Luftige Erdbeer-Mascarpone  
Creme**

auf Rhabarberkompott  
serviert im Einmachglas  
mit Früchten garniert

54.00

## Deklaration

Das **Fleisch** beziehen wir von der Metzgerei Isenegger in Root oder dem Metzger Gabriel aus Wolfenschiessen

Der **Fisch** ist direkt vom Benedikt Meyer aus Root

Die **Kartoffel** wie auch das **Gemüse** beziehen wir, wenn immer möglich aus dem Hofladen Scherer in Inwil

Uns ist Regionalität sehr wichtig darum berücksichtigen wir wenn immer möglich Bauern und Produzenten aus der Region.








Das Personal gibt Ihnen bei allfälligen Fragen zu den Allergien gerne Auskunft

## Bei uns geht's ans Eingemachte!

Spargeln im Frühling und Baumnüsse im Herbst - diese Art von Saisonalität ist allseits bekannt. Im «Rössli hü» steht das hauseigene Konservieren im Vordergrund. Durch die traditionelle Zubereitungs-methode holen wir das Beste aus dem Produkt heraus. Unser Team hat sich hohe Ziele gesteckt und möchte die Saisonalität auf der Speisekarte so präsentieren, wie sie bisher nicht wahrgenommen wird. So werden im «Rössli hü» Erdbeeren im Januar oder Birnen im Juli zu finden sein.

## Macharten

---

	Räuchern		Dörren
	Kandieren		Fermentieren
	Beizen		Einkochen
	Einfrieren		

---

Rössli hü

\* Bei uns geht's ans Eingemachte \*