

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 *

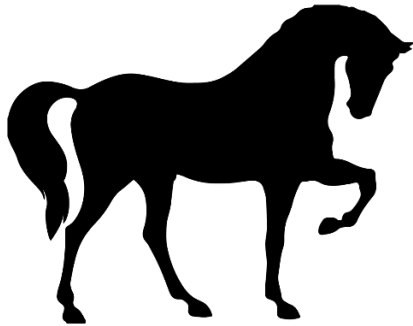
Vorspeisen

Tagessuppe	8.50
Pastinaken-Cremesuppe mit Rahmhaube und violetten Kartoffelchips	10.50
Rössli hü Salat herbstliche Blattsalate mit gebratenen Eierschwämmli und getrockneten Aprikosen an Baumnussdressing	13.50
Kalbfleischterrinen mit Steinpilzen mit herbstlichem Salatbouquet an Baumnussdressing und Portweinreduktion	18.50
Gemüsetatar mit frischen Kräutern aus unserem Garten und unserem hausgemachtem Focaccia	19.50
Als Hauptspeise	29.50
Hand geschnittenes Tatar vom Rindsfilet mit unserer Rössli hü Marinade angemacht und mit hausgemachten Focaccia serviert	24.50
Als Hauptspeise	36.50

Hauptspeisen

Rinderfilet an Sauce Bearnaise Gemüse und einem weissen Portwein Risotto	52.50
Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit geräuchertem Bauernschinken und Greyerzer Käse, hausgemachten Pommes frites und Gemüse	42.50
Lammracks rosa gebraten, an hausgemachtem Rosmarinjus, Ratatouille und weissem Portwein Risotto	47.00
Raviolini handgemacht aus der Manufaktur zur Rose in Rüschlikon mit Pilzen gefüllt, an leichter Rahmsauce und gebratenen Eierschwämmli	29.50
Für unsere kleinen Gäste	
Paniertes Kalbsschnitzel mit hausgemachten Pommes	14.50
Knusprige Pouletfilets mit Pommes	14.50

Empfehlung



Risotto mit frischen
Eierschwämmli und
Herbstgemüse 29.50

Gebratenes Saibling Filet von
Benedikt Meyer aus Root, an
Aprikosen-Meerrettich Sauce,
Ratatouille und schwarzem
Venere Reis. 39.50

Rössli hü Menu
Wiese

Pastinaken-Cremesuppe

mit Rahmhaube und violetten
Kartoffelchips

Lammracks rosa gebraten, an
hausgemachter Rosmarinjus,
Ratatouille und weissem
Portwein Risotto

Parfait aus Aeschbachs weisser
Schokolade, leicht parfümiert mit
Tonkabohnen und Beerenragout aus
unserer Vorratskammer.

64.00

Rössli hü Menu
Garten

Rössli hü Salat

herbstliche Blattsalate mit
gebratenen Eierschwämmli und
getrockneten Aprikosen an
Baumnussdressing

Raviolini handgemacht aus der
Manufaktur zur Rose in
Rüschlikon mit Pilzen gefüllt,
an leichter Rahmsauce und
gebratenen
Eierschwämmli

Parfait aus Aeschbachs weisser
Schokolade, leicht parfümiert mit
Tonkabohnen und Beerenragout aus
unserer Vorratskammer.

54.00