

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
Kürbiscremesuppe cremige Suppe aus Etamp, Muskat und Butternut-Kürbisse vom Hofladen Scherer in Inwil	10.50
Marroni-Apfelsuppe	13.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und gehobeltem Parmesan	14.50
Rössli hü Salat Gemischte winterliche Blattsalate mit Dörrfrüchten und Orangendressing	13.50
Gemüsetatar mit 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 hausgemachtem Focaccia serviert	24.50
Als Hauptspeise	36.50

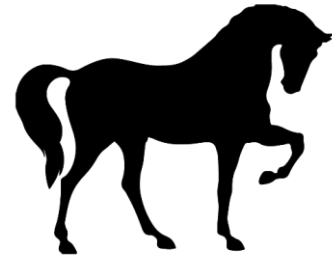
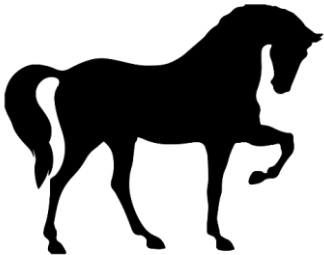
Hauptgänge

Tournedo vom Rinderfilet an rauchiger Lagavulin-Pfeffersauce, Pilzrisotto und winterlichem Gemüse	52.50
Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit geräuchertem Bauernschinken und Greyerzer Käse, hausgemachten Pommes frites und winterlichem Gemüse	42.50
Kalbsgeschnetzeltes an Morchel-Cognacsauce mit hausgemachter Pasta aus der Manufaktur « die Rose » und winterlichem Gemüse	42.50
Gebratene Perlhuhnbrust an Dörrbirnen-Sherryjus dazu Wildreis und winterlichem Gemüse	37.00
Handgemachte Pilz-Ravioli aus der Manufaktur « die Rose » an cremiger Pilzrahmsauce	32.00
Sämiges Risotto mit gemischten Pilzen	29.50
Gebrautes Saiblingsfilet von Benedikt Meyer aus Root, an Orangensauce mit getrockneten Äpfeln, Wildreis und winterlichem Gemüse	39.50

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Kalbsschnitzel mit
hausgemachten Pommes 14.50

Knusprige Pouletfilets
mit Pommes 14.50



**Rössli hü Menu
Wiese**

Marroni-Apfelsuppe

Tournedo vom Rinderfilet an
rauchiger Lagavulin-Pfeffersauce,
Pilzrisotto und winterlichem Gemüse

Duett von **hausgemachten
Schoggi-Brownies** an Vanilleglace
und Schlagrahm

78.00

**Rössli hü Menu
Garten**

Rössli hü Salat

gemischte winterliche Blattsalate mit
Dörrfrüchten und Orangendressing

Handgemachte Pilz-Ravioli
aus der Manufaktur « die Rose »
an cremiger Pilzrahmsauce

Duett von **hausgemachten
Schoggi-Brownies** an Vanilleglace
und Schlagrahm

58.00