



Herbstzeit im Rössli

Maroni – Maiscremesuppe mit gebratenen Steinpilzwürfeli
14.5

Herbstsalat mit Trauben, Feigen, gebratenen Eierschwämmli und gerösteten Kernen
15

Hirschknechtchen nach Jäger Art 37
(mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Crôutons)

Rosa gebratene Rehrückenmedaillons an Steinpilzrahmsauce 52

In Butter gebratenes Rehschnitzel mit frischen Eierschwämmli 45

Rehgeschnetzeltes mit Preiselbeeren und Trauben 42

Rehgeschnetzeltes mit Preiselbeeren, Trauben, Felchlin Schokolade und Chili 43

Herbstvariation „Für Jäger und Sammler“ 29
mit Eierschwämmli sauce + 3.-

Portion Spätzli 6

Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen die traditionellen Wildbeilagen
(Quarkspätzli, Blauchabis, glasierte Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel)

Wir beziehen unser Wildfleisch von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal (Schweiz / Österreich)





Darf's noch etwas im Voraus sein...

Rindskraftbrühe mit feinsten Flädli und Schnittlauch
10

Kürbiscremesuppe mit Amaretto verfeinert
13

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl
10

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei
15

Das rassige Rindstatar mit Cognac verfeinert
es wird Toast und Butter dazu gereicht
20 / 32

...oder ein kleines Pfännchen

„Chicky Chips“
Pouletbrustfilets im Tortillachipsmantel an scharfer Haussauce
18 / mit buntem Blattsalat 26

Die Zanderknusperli mit Tartarsauce
18 / mit buntem Blattsalat 26

Knusprige Geisskäserolle mit Trauben, Maroni und Macadamia
dazu Zwiebelkonfi
13 / mit buntem Blattsalat 21





Vom Huhn, vom Kalb, vom Rind und einfach von Natur aus gut...

Zartes Pouletbrüstchen an Apfel - Preiselbeersauce
mit Semmelknödel und Gemüse
29

Küssnachter Cordonbleu vom Kalb
mit rezentem Küssnachter Käse,
dazu Pommes frites und marktfrisches Gemüse
43 / mit Chili 43

Rindsfiletwürfel (Irl.) „Stroganoff“
dazu Spätzli und feinstes Gemüse
43

Zanderknusperli mit Tartarsauce
dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat
32

Semmelknödel an Eierschwämmli ragout
mit Gemüse
25





Einfach Süss

Vermicelles mit Meringues und Rahm
12

Coupe Nesselrode
14

Amarenakirschen mit Pistazieneis und Eierlikör
11

Zwetschgenknusperli
mit Haselnusseis
12.5

Marillenknöderl mit Vanilleiscreme
14

Gerührter Eiskaffee mit Rigikirsch
Sämig gerührte Mocca Arabica Eiscreme
verfeinert mit Rigikirsch und geschlagener Sahne
12.5

Wiener Eiskaffee
Vanilleiscreme mit heissem Espresso und Sahnehäubchen
9

Gut Ding braucht Weile





Einfach süsse Kleinigkeiten

Eine Kugel Vanille Bourbon
mit steirischem Kürbiskernöl

7.9

Eine Kugel Zwetschensorbet mit Vielle Prune

7.9

Eine Kugel Mocca Arabica mit Bailey's

7.9

Eine Kugel Haselnusseis mit Amaretto

7.9

Eine Kugel Schokolade mit Eierlikör

7.9

Eine Kugel nach Wahl

4.8 / mit Rahm + 1.5



Vanille Bourbon, Schokolade Gran Cru, Pistazie, Haselnuss,
Mocca Arabica, Stracciatella-Kokos

Zwetschensorbet





Unsere Partner

...für das zarte Fleisch

Die Gebrüder Heinzer aus dem Muotathal
(Wir verwenden Schweizer Fleisch ausgenommen es wird anders deklariert)

...für den frischen Fisch

Das ISO - zertifizierte Familienunternehmen Bianchi Comestibles in Zufikon
Zander: Deutschland / Baltikum

...für die Eier

Die glücklichsten Schweizer Hühner aus der Freilandhaltung

...für die Milchprodukte

Die Küssnachter Dorfkäserei an der Grepperstrasse
Der Frischmarkt in der Prodega in Rotkreuz

...für das knusprige Brot

Die Bäckerei Hänggi aus Küssnacht

...für das frische Gemüse, den knackigen Salat und die süssen Früchtchen

Die Mundo AG in Rothenburg
Der Frischmarkt in der Prodega in Rotkreuz

...für den duftenden Kaffee

Die Gourmet - Kaffeerösterei Rast aus Ebikon

...für das steirische Kernöl

Der Erlebnishof Reczek in Wundschuh / Steiermark

...für die süsse Versuchung

Die Dolce Amore Eiscreme ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe

Unsere Gerichte werden mit allen Allergenen Stoffen zubereitet,
auch unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.
Für Fragen und Informationen zu den einzelnen Gerichten
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.