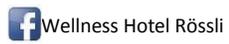




Speisekarte



HERZLICH WILLKOMMEN

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Gelebte Gastfreundschaft
und raffinierte Gaumenfreude erleben Sie bei uns im Wellness Hotel Rössli.

Wir bemühen uns in unserem Speisenangebot hauptsächlich regionale Produkte zu verarbeiten. Dabei steht das Handwerk im Vordergrund, denn vieles wird unter der Leitung von Küchenchef Matthias Gäth und seinem Team selbst hergestellt und ist somit «hausgemacht», deshalb kann es sein, dass die Wartezeit über dem Normalen liegt.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und freuen Sie sich auf eine vielseitige Weinkarte mit Klassikern aus der Schweiz sowie bekannten Spitzenweinen.

Unser Serviceteam bedient Sie mit viel Herzlichkeit und Engagement.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Wellness Hotel Rössli-Team

Zu Beginn warm und kalt

Sommersalat

Rohkostsalat & Blattsalat / Crostini / geröstete Kerne



9 / 13

Dressings:

Sesam ✓ ⊗

Italienisch ✓ ⊗

French ⊗ ⊗

Himbeer-Baumnuss ⊗ ⊗

Rindstatar

Eigelbcrème / Essig-Zwiebel / Toast

21 / 28

Vesperbrot

Grand Cru Rohschinken / Frischkäse / Radieschen / Kräutersalat

12

Knusprige Avocado

Trüffelmayonnaise / Mangochutney / Wasabicrème



14

Veganer „Matjes“

Aubergine / Dill / Meerrettich



12

Entenbrust

Im Green Egg geräuchert / Ananas / Rucola



16

Eglifilets aus dem Vierwaldstättersee

Tempura / Orange & Fenchel / Anis



21

Erbsen – Apfel Gazpacho

Grüner Apfel / Knäckebrot / Amaranth



12

Kalter Bortsch

Rande / Gurke / Sojajoghurt / Kartoffel



12

Suppe von der Ofentomate

Ochsenherz / Basilikum / geröstetes Brot



14



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Die Hauptgerichte

| | | |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Trilogie vom Hecht aus dem Vierwaldstättersee | | 42 |
| Pochiert, gebraten & gebacken / Chorizo Kartoffel / Sommergemüse | | |
| Ribeye vom Rind aus dem Big Green Egg | | 44 |
| Als Steak gegrillt / Karotte / süsse Zwiebel / Maisknusper | | |
| Asiatisch marinierte Schweinsbrust |  | 34 |
| In „Lou Mei“ gegart / Pack Choi / Gewürzreis | | |
| Short Rib aus dem Big Green Egg |  | 41 |
| Geschmorte Querrippe vom Rind / Salzzitrone / Süsskartoffel | | |
| Maispoularde | | 38 |
| Polenta / Passionsfrucht / Anis | | |
| Limetten-Ravioli | | 28 |
| Gefüllt mit Ricotta / Limettenschaum / Pinienkerne | | |
| Hausgemachte Samosa |  | 26 |
| Kartoffel-Erbсен-Curry / Kokos-Minzchutney / Tamarinde | | |
| Falafel |  | 29 |
| Humus / Aubergine / Zitrone / Sesam | | |



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Zum Abschluss

Käseauswahl von der Jumi Käserei **18**
Auswahl von gereiftem Rohmilchkäse / Fruchtbrot / Feigensenf

Johannisbeere  **13**
Sorbet & Törtchen / Kompott / Mandel

Weggiser Kirsche **14**
Kalte Kirschsuppe / Quarkbällchen / Sauerrahm

Zitronen Tarte **13**
Meringues / Zitronencreme / Mascarponeglace

Café Gourmand **12**
Kaffee mit kleinen Köstlichkeiten aus der Küche

Hausgemachte Glace / Sorbet (alle unsere Eissorten sind glutenfrei)

Glace **4**
Vanille / Schoko / Espresso / Pistazie / Kirsch-Sauerrahm

Sorbet  **4**
Johannisbeere / Mango / Chili-Schokolade / Zitrusfrucht
Joghurt (nicht vegan)

Schlagrahm **1.50**



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Fleisch- & Fischdeklaration:

Unser Fleisch & Fisch

Das Poulet-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch beziehen wir aus der Schweiz. Das Lammfleisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz sowie auch aus Australien und Neuseeland. Unsere Ente kommt aus Frankreich oder der Schweiz. Unseren Lachs beziehen wir aus Zuchtbetrieben in Schottland. Unser Hecht und Egli stammt aus der Schweiz. Über die genaue Herkunft einzelner Gerichte erteilt Ihnen unser Servicepersonal gerne detaillierte Auskunft.

Unser Importfleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer und/oder mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Ausnahmen werden gesondert deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer 7.7%