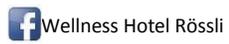




Speisekarte



HERZLICH WILLKOMMEN

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

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

Es ist uns ein grosses Anliegen, vorrangig 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 Zubereitung etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt.
Es lohnt sich, darauf zu warten!

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

Salat im Herbst



9 / 13

Nüsslisalat / gehacktes Ei / Crouton / Speckchip

Dressings:

Sesam ✓ ⊗

Italienisch ✓ ⊗

French ⊗ ⊗

Kürbiskern-Vinaigrette ⊗ ⊗

Rindstatar

21 / 28

Eigelbcrème / Essig-Zwiebel / Butter / Toast

Rande

14

Allerlei von der Rande / schwarze Baumnuss / Frischkäse

Hausgemachte Samosa



18

Kartoffel-Kürbis-Curry / Kokos-Chutney / Koriandercreme

Knusprige Avocado



14

Trüffelmayonnaise / Mangochutney / Wasabicrème

Muskatkürbis



14

Kokos-Kürbiscreme / Kürbisstrudel / Chili

Wild



16

Wildkraftbrühe / Hirschbauchravioli / Petersilienöl



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Die Hauptgerichte

Hecht aus dem Vierwaldstättersee		42
Pochiert, gebraten & gebacken / Chorizo Kartoffel / Herbstgemüse		
Rind aus dem Big Green Egg		52
Entrecote gegrillt / Schwarzwurzel / Kartoffel / Herbsttrüffel		
Hirsch aus heimischer Jagd		48
Allerlei vom Hirsch / klassische Wild-Beilagen		
Waadtländer Saucisson	⊗	36
Grillierter Lauch / Kartoffel / Kümmeljus / Dijon		
Hirschbacke	⊗	38
Geschmort / Topinamburcrème / Waldpilze / Preiselbeere		
Risotto	✓ ⊗	28
Blumenkohl-Risotto / Kartoffel & Kürbis / Zitronenthymian-Rosinen		
Dreierlei Knödel		31
Rande / Petersilie / Sbrinz / Waldpilze		
Wild ohne Wild		26
Verschiedene Wild- und Gemüsebeilagen		



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Eine süsse Versuchung

Vermicelles  **14**
Kastanienpüree / Meringues / Doppelrahm

Uva Americana 12 Americana Traube / weisse Schokolade / Pistazie

Haselnuss **14**
Haselnusscrème / Karamell / Fleur de Sel

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

Hausgemachte Glace / Sorbets *(alle unsere Eissorten sind glutenfrei)*

Glace **4**
Vanille / Espresso / Pistazie / Karamell

Sorbet  **4**
Americana Traube / Passionsfrucht / Chili-Schokolade
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. Unser Hecht und Egli stammt aus der Schweiz. Unser Wild stammt aus dem Kanton Schwyz in der Schweiz. In Ausnahmen beziehen wir auch Wild aus Neuseeland. 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