

Willkommen im Rössli

Liebe Gäste, es freut uns, dass Sie uns im „Rössli“ besuchen. Ob für ein Essen zu zweit, im Freundeskreis oder für Ihre gemütliche Familienfeier, wir verwöhnen Sie gerne mit tollen Produkten! Das Auge ist bekanntlich mit, darum werden unsere Speisen liebevoll präsentiert. Wir möchten ein Ort sein, an dem man sich wohl fühlt, ausgezeichnet essen kann und an dem man auch gerne mal ein bisschen länger sitzen bleibt, als nur zum Essen.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt im Rössli. Wir freuen uns, dass Sie da sind!

Markus Stoller und Mitarbeiter

Kennzeichnung der Hauptallergene:

| | |
|---|---------------------------------|
| A | mit glutenhaltigem Getreide |
| B | mit Krebstieren |
| C | mit Eiern |
| D | mit Fischen |
| E | mit Erdnüssen |
| F | mit Sojabohnen |
| G | mit Milch |
| H | mit Schalenfrüchten |
| L | mit Sellerie |
| M | mit Senf |
| N | mit Sesamsamen |
| P | mit Lupinen |
| O | mit Schwefeldioxid und Sulfiten |
| R | mit Weichtieren |

Öffnungszeiten Küche

11:30 - 13:15 / 18:00 - 21:30

Unsere Lieferanten:

Fleisch:

Martin Zimmermann, Weidhof, Cham
Städtlimetzg, Joe Wicki, Cham

Fisch:

Bianchi AG, Zufikon
Stefan Felder, Bäch
Fischzucht Niederwil, Cham

Gemüse:

Mundo, Rothenburg

Glace:

Giolito-l`anima italiana del gelato, Bern

Käse:

Wicki's Chäsland, Cham

Pasta:

Safra-Bottega della Pasta, Luzern

Getränke:

Angelo Delea, Losone
Casillo Getränke, Baar
Globalwine, Zürich
Gebrüder Nauer, Bremgarten
Caffè Ravasio, Bergamo
Rudolf Bindella, Zürich
Etter Söhne, Zug
Eva Schiess, Cham
Robin Garzoli, Maggia
Renato Nussbaumer, Cham / Neuseeland

Herkunftsbezeichnungen:

Vorderschinken, Salami, Poulet
Speck, Kalb, Schwein: Schweiz
Bresaola, scharfer Salami
Rohschinken: Italien
Rind: Schweiz / Uruguay / Paraguay / USA
Australien / Brasilien / Argentinien / Irland
Felchen, Saibling: Schweiz
Riesencrevetten: Vietnam
Wild: Ungarn / Österreich / Schweiz

Rindfleisch kann mit Antibiotika und Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein!

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken!

Alle Preise inklusive 7.7% MWST

Vorspeisen / Appetizer

| | | |
|----------------|---|----------------------|
| Salate | Bunter Blattsalat mit Kernen Leaf salad with seeds | 10.50 CMO |
| | Gemischter Salat mit Brotwürfeln Mixed salad with bread cubes | 12.50 ACMO |
| | Nüsslisalat „Mimosa“, mit gehacktem Ei Lamb's lettuce salad "Mimosa", with egg | 13.00 CMO |
| | Herbstsalat mit Kastanien-Ravioli, Pilzen und Trauben Autumn salad with chestnuts ravioli, mushrooms and grapes | 18.00 ACMO |
| | Tomatensalat mit Burrata und Rucola Tomato salad with burrata and rocket salad | 13.00 CGMO |
| Suppen | Tomatensuppe mit Basilikum Tomato soup with basil | 11.00 AG |
| | Kürbisrahmsuppe mit Kürbis-Kernen Pumpkin soup with pumpkin seeds | 12.00 AG |
| Spezial | Rindfleischcarpaccio mit Rucola und Grana Beef carpaccio with rocket salad and grana | 22.00 O |
| | Rindstatar mit Toast und Butter Beef tartare with toast and butter | 26.00 ACG |
| | Rohschinken mit Feigen und Kürbissorbet Raw ham with figs and pumpkin sorbet | 21.00 AMO |

Hauptspeisen / Main courses

| | | |
|----------------|---|-----------------------|
| Fleisch | „Osso Bucco“, Risotto, Gemüse Veal shank braised, risotto, vegetables | 38.00 AGLO |
| | Geschnetzelte Kalbsleber, Rösti, Gemüse Sliced veal liver, rösti, vegetables | 37.00 AEH |
| | Kalbschnitzel-Saltimbocca , Risotto, Gemüse Veal saltimbocca, risotto, vegetables | 43.00 AEG |
| | Rindsfilet Pfeffersauce, Rösti, Gemüse Beef tenderloin with pepper sauce, rösti and vegetables | 53.00 AEG |
| | Rindsfiletwürfel “Stroganoff”, Spätzli, Gemüse Beef fillet cubes “Stroganoff”, spetzle, vegetables | 46.00 AEG |
| | Schweizer Entrecôte, Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse Swiss sirloin steak, with herbal butter, french fries, vegetables | 43.00 EGH |
| | Schweins-Cordon Bleu, Pommes Frites, Gemüse Pork Cordon Bleu, french fries potatoes and vegetables | 35.00 ACEGH |
| | Rehpfeffer Jägerart, Spätzli, Herbstgemüse Roe deer ragout, spätzli and autumn vegetables | 38.00 ACH |
| | Rehschnitzel Honig-Senfsauce, Spätzli, Herbstgemüse Roe deer with honey-mustardsauce, spätzli and autumn vegetables | 42.00 ACH |

| | | |
|----------------|--|----------------------|
| Fisch | Felchenfilets gebraten mit Salbei und Kürbisrisotto Filets of lavaret fried with sage and pumpkin risotto | 38.00 ADGH |
| Pasta | Pappardelle mit Steinpilzen an Rahmsauce Pappardelle with ceps and cream sauce | 26.00 ACG |
| | Pappardelle mit Kalbfleisch, Champignons, Tomatenrahmsauce Pappardelle with veal, mushrooms, tomatoe cream sauce | 29.00 AG |
| | Preiselbeer-Ravioli mit Rehpfefferfüllung auf Rahm-Rotkraut Cranberry ravioli with roe deer filling on cream and red cabbage | 29.00 ACG |
| | Spaghetti mit Riesengrillen, Knoblauch und Peperoncini Spaghetti with giant prawns, garlic and peperoncini | 35.00 ABG |
| Risotto | Risotto mit Safran und Mascarpone Risotto with saffron and mascarpone | 26.00 GO |
| | Risotto mit Steinpilzen Risotto with ceps | 27.00 GO |
| | Kürbisrisotto mit Rehstreifen, Pilzen und Trauben Pumpkin risotto with sliced roe deer, with mushrooms and grapes | 36.00 GO |

Pizza

Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken 21.00
Tomatoes, mozzarella, shoulder of ham AG

Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken 22.00
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, shoulder of ham AG

Mafioso

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oliven, Knoblauch, Peperoncini 23.00
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, olives, garlic, chillies AG

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas 22.00
Tomatoes, mozzarella, shoulder of ham, pineapple AG

4 Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Artischocken, Peperoni, Oliven 23.00
Tomatoes, mozzarella, shoulder of ham, mushrooms, artichokes, sweet peppers, olives AG

Noci e Gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Baumnüsse 22.00
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, walnuts AGH

Giardiniera

Tomaten, Mozzarella, Saisongemüse, Zwiebeln 23.00
Tomatoes, mozzarella, vegetables, onions AG

Contadina

Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Knoblauch 22.00
Tomatoes, mozzarella, bacon, onions, garlic AG

Exotic

Tomaten, Mozzarella, Pouletstreifen, Ananas, Banane, Curry 25.00
Tomatoes, mozzarella, chicken strips, pineapple, banana, curry AG

Rio Mare

Tomaten, Mozzarella, Thon, Kapern, Zwiebeln

Tomatoes, mozzarella, tuna, capers, onions

22.00

ADG

Fiorentina

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Cherrytomaten, Knoblauch, Mascarpone

Tomatoes, mozzarella, spinach, cherry tomatoes, garlic, Mascarpone

25.00

AG

Romagnola

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola

Tomatoes, mozzarella, italian raw ham, arugula

26.00

AG

Cavallino

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfer Salami, Zwiebeln

Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, onions

24.00

AG

Marcolino

Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Peperoni, Zwiebeln, Pilze

Tomatoes, mozzarella, beef strips, sweet pepper, onions, mushrooms

26.00

AG

Padrone

Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Steinpilze, Zwiebeln

Tomatoes, mozzarella, beef stripes, ceps, onions

26.00

AG

Deliziosa

Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rohschinken, Rucola, Mascarpone

Tomatoes, mozzarella, prawns, Italian raw ham, arugula, mascarpone

26.00

ABG

Capriolo

Tomaten, Mozzarella, Rehstreifen, Pilze, Kastanien

Tomatoes, mozzarella, sliced roe deer, mushrooms, chestnuts

26.00

AG

Zusatzbeilagen je nach Warenwert 2.- / 3.- / 5.- zusätzlich !

Unsere süsse Seite / The honey side

| | | |
|---------------|---|--------------------|
| Süsses | Zimt-Rahmgefrorenes mit Beerenkompott Cinnamon-parfait with berry compote | 13.50 CG |
| | Hausgemachter Caramelflan mit Schlagrahm Home-made caramel flan with whipped cream | 9.50 CG |
| | Panna Cotta mit Beerenkompott Panna cotta with berry compote | 12.00 G |
| | Portion Vermicelles mit Merinquen und Schlagrahm Chestnuts puree with meringues and whipped cream | 12.00 G |
| Glaces | Zitronen-Sorbet mit Prosecco oder Absolut Vodka Lemon sorbet with Prosecco or absolut vodka | 13.50 |
| | Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Prosecco Mango passion fruit sorbet with prosecco | 13.50 |
| | Zwetschgen-Sorbet mit Prosecco oder Vieille Prûne Plum sorbet with prosecco or vieille prûne | 13.50 |
| | „Bananensplit“: Banane, Vanilleglace, Schokosauce und Rahm Banana, vanilla-ice-cream, chocolate sauce and cream | 12.50 G |
| | “Vanille-Espresso” (Espresso serviert mit einer Kugel Vanilleglace) Espresso with vanilla-ice-cream | 8.00 G |
| | Eis-Kaffee mit Kirsch und Schlagrahm Ice-coffee with „kirsch“ and whipped cream | 13.50 G |
| | Eisbecher “Vermicelles” (Vermicelles, Vanilleglace, Merinque, Rahm) Vanilla ice-cream with chestnuts puree, meringues and whipped cream | 13.50 G |
| | Unsere Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Mango, Zwetschge, Kürbis | G |
| | Preis pro Kugel | 4.00 |
| | Rahmzuschlag | 2.00 |

Wort zum Wasser

Unser Wasser aus Cham wird im Restaurant Rössli mit einem Belebungsgerät von GRANDER aufbereitet.

Dieses Wasser sowie die inbegriffenen Dienstleistungen bieten wir Ihnen zu einem angemessenen Preis an.

2 dl CHF 1.50 / 3 dl CHF 2.50 / 5 dl CHF 3.50 / 1 lt. CHF 6.00

Wasser besitzt ein Immunsystem. Der Grundgedanke des Verfahrens von Johann Grander besteht darin, durch die Verbesserung der Wasserstruktur die Selbstreinigungs- und Widerstandskraft des Wassers zu stärken und dadurch ein stabiles Immunsystem im Wasser zu schaffen.

Die GRANDER®-Wasserbelebung basiert auf dem Verständnis der Informationsübertragung

Das Kernelement der GRANDER®-Wasserbelebung ist Wasser. Bei dem als "Informationswasser" bezeichneten Wirkmedium in den GRANDER®-Wasserbelebungsgeräten handelt es sich um Wasser von sehr hoher innerer Ordnung und Stabilität - hergestellt nach dem speziellen Verfahren und Wissen von Johann Grander.

Durch seine hohe innere Ordnung ist dieses Informationswasser dazu in der Lage, naturkonforme Informationen und Schwingungen auch auf unbelebtes Wasser zu übertragen, ohne selbst mit diesem in Berührung zu kommen. So wird Wasser auf natürliche Weise stabilisiert und biologisch aufgewertet.

Johann Granders Ziel war es, die Eigenschaften des belebten Wassers - mit all seinen positiven Auswirkungen für Menschen, Tiere und Pflanzen - auf jedes Wasser übertragbar zu machen. Zum Nutzen all jener die es trinken und es in ihrem Alltag gebrauchen.

GRANDER®-Wasserbelebungsgeräte arbeiten mit Naturenergie, ohne Strom und ohne Zusätze. Die Geräte sind service- und wartungsfrei. Sie werden entweder direkt in die Wasserleitung eingebaut, beim Wasserhahn installiert oder in Becken und Behälter eingehängt. Eine Erfindung, die um die Welt ging und heute vielfältig eingesetzt wird.

Ein durch GRANDER® belebtes Wasser zeichnet sich u.a. aus durch:

- feinen Geschmack (erhöhtes Trinkbedürfnis)
- lange Haltbarkeit
- spürbare Frische, intensiver Geschmack und lange Haltbarkeit von Lebensmitteln
- angenehmes, weiches Empfinden für Haut und Haare beim Baden und Duschen
- verbessertes Pflanzenwachstum und auffallende Blütenpracht
- Tiere bevorzugen es instinktiv
- Einsparung an Wasch- und Reinigungsmitteln
- Schutz der Heizanlage durch sauberes Heizungswasser
- geht regeneriert und gestärkt zurück in den natürlichen Wasserkreislauf