

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 isst 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 Partner:

Martin Zimmermann, Weidhof, Cham
Bianchi AG, Zufikon
Spielhofer Fisch Niederwil, Cham
Safra-Bottega della Pasta, Luzern
Caffè Ravasio, Bergamo
Casillo Getränke, Baar
Globalwine, Zürich
Gebrüder Nauer, Bremgarten
Rudolf Bindella, Zürich
Etter Söhne, Zug
Eva Schiess, Cham
Robin Garzoli, Maggia
Familie Nussbaumer, Cham

Roman Fuchs, Niederwil, Cham
Transgourmet / Prodega, Rotkreuz

Herkunftsbezeichnungen:

Vorderschinken, Salami, Poulet
Speck, Kalb, Schwein: Schweiz
Bresaola, scharfer Salami
Rohschinken: Italien
Rind: Schweiz / Uruguay / Paraguay / USA
Australien / Brasilien / Argentinien / Irland
Rindfleisch kann mit Antibiotika und Hormonen
als Leistungsförderer erzeugt worden sein!
Felchen, Saibling, Zander: Schweiz
Riesencrevetten: Vietnam / Thailand
Wild: Ungarn / Österreich / Schweiz
Slowenien
Brot-und Backwaren:
Baquette und Bun: Schweiz
Toastbrot: Deutschland

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken!
Alle Preise inklusive 8.1% MWST*

Vorspeisen / Appetizer

Salate	Blattsalat mit Kernen Leaf salad with seeds	10.50 ACMO
	Gemischter Salat mit Brotwürfeln Mixed salad with bread cubes	12.50 ACMO
	Rucolasalat mit Spargelravioli und Grana Rocked salad with asparagus ravioli and grana	19.00 ACMO
	Blattsalat mit Erdbeeren, Frühlingszwiebeln und Spargeln Spring leaf salad with strawberries, spring onions and asparagus	18.00 CMO
	Tomatensalat mit Burrata, Basilikum und Rucola Tomato salad with burrata, basil and rocked salad	14.00 CGMO
Suppen	Spargelrahmsuppe mit Morcheltortelli Asparagus soup with morel tortelli	14.00 AG
	Karottensuppe mit Ingwer Pumpkin soup with pumpkin seeds	12.00 AG
Spezial	Rindfleischcarpaccio mit Rucola, Basilikum und Grana Beef carpaccio with rocket salad, basil and grana chips	24.00 GO
	Rindstatar mit Toast und Butter Beef tatar with toast and butter	26.00 ACG
	Geräuchte Lachsforelle mit Burrata und Rucola Smoked salmon trout with burrata and rocked salad	22.00 CDGMO

Hauptspeisen / Main courses

Fleisch	“Osso Bucco”, Risotto, Gemüse Veal shank braised, risotto, vegetables	39.00 AGLO
	Geschnetzelte Kalbsleber, Rösti, Gemüse Sliced veal liver, rösti, vegetables	38.00 AG
	Kalbschnitzel-Saltimbocca, Spargeln, Risotto Veal saltimbocca, asparagus, risotto	44.00 AG
	Rindsfilet Pfeffersauce, Rösti, Gemüse Beef tenderloin with pepper sauce, rösti, vegetables	54.00 AG
	Rindsfiletwürfel “Stroganoff”, Spätzli, Gemüse Beef fillet cubes “Stroganoff”, spetzle, vegetables	47.00 AG
	Entrecôte “Café de Paris”, Pommes Frites Sirloin steak, with herbal butter, french fries	45.00 EG
	Rindsbraten Rotweinsauce, Spätzli, Gemüse Roast beef with red wine sauce, spetzle, vegetables	39.00 AGO
	Schweins-Cordon Bleu, Pommes Frites, Gemüse Pork Cordon Bleu, french fries, vegetables	36.00 ACEG

Fisch	Saiblingsfilet an Safransauce, Spargeln, Risotto Char fillets of lavaret with saffron sauce, asparagus, risotto	48.00 ADG
Pasta	Pappardelle, Spargelwürfel, Bärlauchrahmsauce Pappardelle, asparagus cubes, garlic spinach cream sauce	28.00 ACG
	Pappardelle mit Kalbfleisch, Champignons, Tomatenrahmsauce Pappardelle with veal, mushrooms, tomatoe cream sauce	36.00 AG
	Ravioli mit Bärlauchfüllung auf Spargelragout Ravioli filled with garlic spinach on asparagus ragout	31.00 ACG
	Spaghetti mit Riesengarnelen, Knoblauch und Peperoncini Spaghetti with prawns, garlic and peperoncini	35.00 ABG
	Spaghetti, Bärlauchpesto, Pinienkerne, Tomatenwürfel Spaghetti , garlic spinach pesto, pine nuts, tomatoe cubes	24.00 AH
Risotto	Weissweinsrisotto mit Safran und Mascarpone White wine risotto with saffron and mascarpone	27.00 GO
	Risotto mit Spargelwürfeln und Bärlauch Risotto with asparagus cubes and garlic spinach	28.00 GO
	Spargel-Risotto mit Riesengarnelen Risotto with asparagus and prawns	35.00 GOR
Saisonpizza	Asparagi Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Rohschinken, Ei Tomatoes, mozzarella, asparagus, raw ham, egg	27.00 ACG

Pizza

Prosciutto

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

Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken 23.00
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, shoulder of ham AG

Calabrese

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami 23.00
Tomatoes, mozzarella, spicy salami AG

Diavola

Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini 24.00
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, sweet peppers, onions, garlic, chillies AG

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas 24.00
Tomatoes, mozzarella, shoulder of ham, pineapple AG

4 Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Artischocken, Peperoni 25.00
Tomatoes, mozzarella, shoulder of ham, mushrooms, artichokes, sweet peppers AG

Contadina

Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Knoblauch 23.00
Tomatoes, mozzarella, bacon, onions, garlic AG

4-Formaggi

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Grana 24.00
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, grana AG

Rio Mare

Tomaten, Mozzarella, Thon, Kapern, Zwiebeln 22.00
Tomatoes, mozzarella, tuna, capers, onions ADG

Crudo e Mascarpone

Tomaten, Mozzarella, italienischer Rohschinken, Mascarpone, Rucola 28.00
Tomatoes, mozzarella, italian raw ham, mascarpone, rocket salad AG

Porcini

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Olivenöl mit Trüffelaroma 28.00
Tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms, truffle oil AG

Napoli	
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven	24.00
Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, olives	ADG
Romana	
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfer Salami, Zwiebeln	25.00
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, onions	AG
Biancaneve	
Mozzarella, Cherrytomaten, Mascarpone, Rucola	24.00
Mozzarella, cherry tomatoes, mascarpone, rocket salad	AG
Padrone	
Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Steinpilze, Zwiebeln	28.00
Tomatoes, mozzarella, beef stripes, porcini mushrooms, onions	AG
Gustosa	
Mozzarella, Riesengarnelen, Cherrytomaten, Knoblauch, Rucola	29.00
Mozzarella, prawns, cherry tomatoes, garlic, rocket salad	ABG
Gorgonzola e Rucola	
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rucola	23.00
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, rocket salad	AG
Giardiniera	
Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Zwiebeln	24.00
Tomatoes, mozzarella, vegetables, onions	AG
Capricciosa	
Tomaten, Mozz., Vorderschinken, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven	26.00
Tomatoes, mozzarella, shoulder of ham, spicy salami, mushrooms, artichokes, olives	AG
Calzone	
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	25.00
Tomatoes, Mozzarella, shoulder of ham, mushrooms	AG
Fiorentina	
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Cherrytomaten, Knoblauch, Mascarpone	26.00
Tomatoes, mozzarella, spinach, cherry tomatoes, garlic, Mascarpone	AG
Italia	
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Burrata, Olivenöl mit Trüffelaroma	29.00
Tomatoes, mozzarella, italian raw ham, burrata, truffle oil	AG
Zusatzbeilagen je nach Warenwert 2.- / 3.- / 5.- zusätzlich !	

Unsere süsse Seite / The honey side

Süßes	Hausgemachter Caramelflan mit Schlagrahm Home-made caramel flan with whipped cream	10.50 CG
	Panna Cotta mit Beerenkompott Panna cotta with berry compote	12.00 G
	Lauwarmer Schokoladen-Kuchen mit Vanilleglace Chocolate cake with vanilla-ice-cream	15.50 ACFGN
	Rhabarber-Rahmgefrorenes mit Erdbeeren Rhubarb-parfait with strawberries	14.50 CG
Glaces	Zitronen-Sorbet mit Prosecco oder Absolut Vodka Lemon sorbet with Prosecco or absolut vodka	14.50
	Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Prosecco Mango passion fruit sorbet with prosecco	14.50
	Erdbeer-Glace mit Rhabarberkompott Strawberries ice-cream with rhubarb compote	14.50
	“Vanille-Espresso” (Espresso serviert mit einer Kugel Vanilleglace) Espresso with vanilla-ice-cream	9.00 G
	Eis-Kaffee mit Kirsch und Schlagrahm Ice-coffee with „kirsch“ and whipped cream	14.50 G
	Eisbecher “Romanoff” (Vanilleglace, Erdbeeren, Schlagrahm) Vanilla-ice-cream, strawberries, strawberry-sauce, whipped cream	13.50 G

Unsere Glace-Aromen:

Vanille, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Mango, Erdbeer

Preis pro Kugel	4.00
Rahmzuschlag G	2.50

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 7.00

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