

# 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 / Thailand  
Wild: Ungarn / Österreich / Schweiz  
Slowenien

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken!

Alle Preise inklusive 7.7% MWST

## Vorspeisen / Appetizer

<b>Salate</b>	<b>Blatssalat mit Kernen</b> Leaf salad with seeds	<b>10.50</b> ACMO
	<b>Gemischter Salat mit Brotwürfeln</b> Mixed salad with bread cubes	<b>12.50</b> ACMO
	<b>Nüsslisalat „Mimosa“ ,mit gehacktem Ei</b> Lamb's lettuce salad "Mimosa", with egg	<b>14.00</b> CMO
	<b>Wintersalat mit Riesencrevetten und Randestreifen</b> Winter salad with prawns beetroot strips	<b>21.00</b> CHMO
	<b>Tomatensalat mit Burrata, Rucola und Basilikum</b> Tomato salad with burrata, rocket salad and basil	<b>13.00</b> CGMO
<b>Suppen</b>	<b>Tomatensuppe mit Basilikum</b> Tomato soup with basil	<b>11.00</b> AG
	<b>Kürbisrahmsuppe mit Kürbis-Kernen</b> Pumpkin soup with pumpkin seeds	<b>12.00</b> AG
<b>Spezial</b>	<b>Rindfleischcarpaccio mit Rucola, Basilikum und Grana</b> Beef carpaccio with rocket salad, basil and grana chips	<b>22.00</b> GO
	<b>Rindstatar mit Toast und Butter</b> Beef tatar with toast and butter	<b>26.00</b> ACG
	<b>Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Panna Cotta und Nüsslisalat</b> Smoked salmon with horseradish panna cotta and lamb's lettuce salad	<b>22.00</b> CDMO
	<b>6 Schnecken im Töpfchen überbacken mit Kräuterbutter</b> 6 Snails in a pot topped with herbal butter	<b>18.00</b> AG

## Hauptspeisen / Main courses

<b>Fleisch</b>	<b>“Osso Bucco”, Risotto, Gemüse</b> Veal shank braised, risotto, vegetables	<b>39.00</b> AGLO
	<b>Geschnetzelte Kalbsleber, Rösti, Gemüse</b> Sliced veal liver, rösti, vegetables	<b>38.00</b> AH
	<b>Kalbschnitzel-Saltimbocca, Risotto, Gemüse</b> Veal saltimbocca, risotto, vegetables	<b>44.00</b> AG
	<b>Rindsfilet Pfeffersauce, Rösti, Gemüse</b> Beef tenderloin with pepper sauce, rösti, vegetables	<b>54.00</b> AH
	<b>Rindsfiletwürfel “Stroganoff”, Spätzli, Gemüse</b> Beef fillet cubes “Stroganoff”, spetzle, vegetables	<b>47.00</b> AG
	<b>Schweizer Entrecôte, Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse</b> Swiss sirloin steak, with herbal butter, french fries, vegetables	<b>44.00</b> EG
	<b>Rindsbraten Rotweinsauce, Spätzli, Gemüse</b> Roast beef with red wine sauce, spetzle, vegetables	<b>39.00</b> AGO
	<b>Schweins-Cordon Bleu, Pommes Frites, Gemüse</b> Pork Cordon Bleu, french fries potatoes, vegetables	<b>36.00</b> ACEGH

<b>Fisch</b>	<b>Felchenfilets gebraten mit Salbei, Risotto, Gemüse</b> Filets of lavaret fried with sage, risotto, vegetables	<b>39.00</b> ADGH
<b>Pasta</b>	<b>Pappardelle mit Steinpilzen an Rahmsauce</b> Pappardelle with ceps and cream sauce	<b>26.00</b> ACG
	<b>Pappardelle mit Kalbfleisch, Champignons, Tomatenrahmsauce</b> Pappardelle with veal, mushrooms, tomatoe cream sauce	<b>29.00</b> AG
	<b>Ravioli mit Brasatofüllung auf Rahm-Spinat</b> Ravioli filled with roast beef on cream-spinach	<b>29.00</b> ACG
	<b>Spaghetti mit Riesengarnelen, Knoblauch und Peperoncini</b> Spaghetti with prawns, garlic and peperoncini	<b>35.00</b> ABG
	<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti with beef sauce	<b>24.00</b> A
<b>Risotto</b>	<b>Risotto mit Safran und Mascarpone</b> Risotto with saffron and mascarpone	<b>26.00</b> GO
	<b>Risotto mit Steinpilzen</b> Risotto with ceps	<b>27.00</b> GO
	<b>Risotto mit Gorgonzola und Blattspinat</b> Risotto with gorgonzola and spinach	<b>26.00</b> GO

# Pizza

## Bolognese

**Tomaten, Mozzarella, Rindfleischsauce, Zwiebeln, Peperoni** 24.00  
Tomatoes, mozzarella, beef sauce, onions, sweet pepper AG

## 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

## Contadina

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

## Arlecchino

**Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Ei, Grana** 23.00  
Tomatoes, mozzarella, spinach, bacon, egg, grana ACG

## Rio Mare

**Tomaten, Mozzarella, Thon, Oliven, Zwiebeln** 22.00  
Tomatoes, mozzarella, tuna, olives, onions ADG

## Romagnola

**Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Grana, Rucola** 26.00  
Tomatoes, mozzarella, italian raw ham, grana, rocket salad AG

### **Cavallino**

**Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfer Salami, Zwiebeln** 24.00  
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, onions AG

### **Bianca**

**Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Speck, Ei** 23.00  
Mozzarella, shoulder of ham, mushrooms, bacon, egg ACG

### **Padrone**

**Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Steinpilze, Zwiebeln** 26.00  
Tomatoes, mozzarella, beef stripes, ceps, onions AG

### **Deliziosa**

**Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rohschinken, Rucola, Mascarpone** 26.00  
Tomatoes, mozzarella, prawns, Italian raw ham, arugula, mascarpone ABG

### **Gorgonzola e Rucola**

**Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rucola** 22.00  
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, rocket salad AG

### **Giardiniera**

**Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Zwiebeln** 23.00  
Tomatoes, mozzarella, vegetables, onions AG

### **Tre Colore**

**Tomaten, Mozzarella, Burrata, Pesto, Cherrytomaten** 25.00  
Tomatoes, mozzarella, burrata, pesto, cherry tomatoes AG

### **Pesto**

**Mozzarella, Pesto, Rahm, Pilze, Cherrytomaten, Zucchini, Auberginen** 24.00  
Mozzarella, pesto, cream, mushrooms, cherry tomatoes, zucchini, aubergine AG

### **Fiorentina**

**Tomaten, Mozzarella, Spinat, Cherrytomaten, Knoblauch, Mascarpone** 25.00  
Tomatoes, mozzarella, spinach, cherry tomatoes, garlic, Mascarpone AG

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

## Unsere süsse Seite / The honey side

<b>Süßes</b>	<b>Zimt-Rahmgefrorenes mit Beerenkompott</b> Cinnamon-parfait with berry compote	<b>13.50</b> CG
	<b>Hausgemachter Caramelflan mit Schlagrahm</b> Home-made caramel flan with whipped cream	<b>9.50</b> CG
	<b>Panna Cotta mit Beerenkompott</b> Panna cotta with berry compote	<b>12.00</b> G
	<b>Lauwarmer Schokoladen-Kuchen mit Vanilleglace</b> Chocolate cake with vanilla-ice-cream	<b>14.50</b> ACFGN
	<b>Portion Vermicelles mit Merinquen und Schlagrahm</b> Chestnuts puree with meringues and whipped cream	<b>12.00</b> G
<b>Glaces</b>	<b>Zitronen-Sorbet mit Prosecco oder Absolut Vodka</b> Lemon sorbet with Prosecco or absolut vodka	<b>13.50</b>
	<b>Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Prosecco</b> Mango passion fruit sorbet with prosecco	<b>13.50</b>
	<b>Zwetschgen-Sorbet mit Prosecco oder Vieille Prûne</b> Plum sorbet with prosecco or vieille prûne	<b>13.50</b>
	<b>„Bananensplit“:</b> <b>Banane, Vanilleglace, Schokosauce und Rahm</b> Banana, vanilla-ice-cream, chocolate sauce and cream	<b>12.50</b> G
	<b>„Vanille-Espresso“</b> (Espresso serviert mit einer Kugel Vanilleglace) Espresso with vanilla-ice-cream	<b>8.50</b> G
	<b>Eis-Kaffee mit Kirsch und Schlagrahm</b> Ice-coffee with „kirsch“ and whipped cream	<b>13.50</b> G
	<b>Eisbecher „Vermicelles“</b> (Vermicelles, Vanilleglace, Merinque, Rahm) Vanilla ice-cream with chestnuts puree, meringues and whipped cream	<b>13.50</b> G
	<b>Unsere Glace-Aromen:</b> Vanille, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Mango, Zwetschge, Kürbis	G
	<b>Preis pro Kugel</b>	<b>4.00</b>
	<b>Rahmzuschlag</b>	<b>2.00</b>

# 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