

## Liebe Gäste und Freunde des Restaurant Rössli

Es ist uns eine Freude, Sie in unserem à la carte Restaurant „Mürtschenblick“, unserer gemütlichen „Rösslistube“ oder bei schönem Wetter auf unserer „Panorama-Terrasse“ zu verwöhnen. Geniessen Sie die traumhafte Aussicht und den prächtigen Weitblick auf die Glarner Alpen und den Walensee.



Geniessen Sie aber vor allem auch die kulinarischen Leckerbissen, unsere abwechslungsreiche und kreative Küche mit saisonalen, marktfrischen Produkten aus einheimischer Produktion.

Ganz speziell möchten wir unsere Spezialitäten erwähnen:

Die hausgemachte „Rössli-Rösti“ in 6 Vari-

ationen hat sich bereits in weiten Kreisen als besonderer Leckerbissen herumgesprochen. In unserer Küche finden sich keine künstlichen Geschmacksverstärker wie Aromat oder Maggi, auch auf "Päckli Suppen und -Saucen" verzichten wir bewusst, alles wird frisch zubereitet. Mit diesem Frischeangebot wollen wir Sie als Gast überzeugen. Unser Service bringt Ihnen auf Wunsch jedoch gerne die Würzbeilagen. Gerichte, die wir gerne für Vegetarier und Gäste mit Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten zubereiten, haben wir mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:

glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch



Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem gemütlichen Restaurant mit dem besonderen Ambiente und der prächtigen Aussicht.

### Ihr Rössli Team

unter Leitung von Patrik Landolt, Gastgeber und Roger Rüdüsühli, Küchenchef  
zusammen mit

Ursula Brändli Güntensperger & Stephan Güntensperger, Inhaber

# Speisekarte

von 11.30 –14.00 und 17.30 - 21.00 Uhr

## Aus dem Suppentopf

CHF

Tagessuppe

8

Kraftbrühe mit Einlage

10

## Salate

frischer bunter Blattsalat



8

Gemischter Salat



9

*Chefsalat* bunter Salat mit gebackenen Champignons  
als Hauptgang



14

20

## Vorspeisen

Rindstatare

nach Gästewunsch gewürzt (Spirituosen: Calvados, Whisky, Cognac),  
mit Toast und Butter



120 g

20

als Hauptgang

160g

28

Riesencrevetten auf Salatbouquet serviert

als Hauptgang

22


30

# Unsere Hausspezialitäten

„Ammler“ Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Bergkäse und Bündnerfleisch **32**  
dazu Pommes frites und Gemüse garnitur

> auch als Kalbs-Cordon bleu erhältlich **40**

Paniertes Schweinsschnitzel **25**  
mit Pommes frites und Gemüse

Rindsfiletwürfel an Senfsauce Moutarde de Meaux  **42**  
dazu Butterspätzli und Gemüseauswahl

Hacktätschli Tiroler Art mit Tomatensauce und Röstzwiebeln **22**  
mit Pommes Frites und Gemüse

Grillspieß am Tisch mit Cognac flambiert  **39**  
verschiedene Fleischsorten, Röstikroketten und Gemüse

Rindsfilet Angusqualität, mit Pfeffersauce **160 g** **48**  
dazu Pommes frites und Gemüseauswahl

Pouletbrust gebraten mit Kräuterbutter **22**  
garniert mit frischen Salaten

# Unsere 6 „Rössli-Rösti“

Hergestellt aus der klassischen Rösti-Kartoffel „Agris“

## Ammler-Rösti



feine Butterrösti im Pfännli serviert, mit Tomaten, Käse und 2 Spiegeleiern

**22**

## Bratwurst-Rösti



mit Bratwurst und Zwiebelsauce

**22**

## Chef-Rösti

mit zarter Kalbsleber und Zwiebeln, in Butter gebraten, Gemüse garnitur

**35**

## Vegi-Rösti



mit jungem Gemüse aus der Region, Säuerrahm und Alpkäse überbacken

**26**

## Wanderer-Rösti



mit Speck und so vielen Spiegeleiern wie Sie wünschen  
> für jedes stehen gelassene Spiegelei berechnen wir 2 CHF!

**27**

## Zürcher Rösti



mit Kalbfleischstreifen in Champignons-Rahmsauce, Gemüsebeilage

**37**

# Fisch und Meeresfrüchte

*Gebratene Felchenfilets mit Saisongemüse  
dazu Butterkartoffeln und Sauce Tartare*



**35**

*Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch  
dazu Reis und Saisongemüse*



**32**

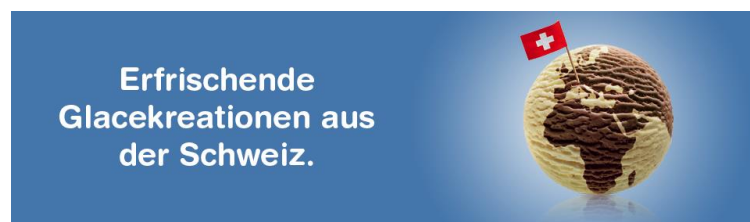
*Zanderknusperli mit Sauce Tartar  
garniert mit frischen Salaten*

**24**

# Desserts

|                                                                       |                           |                          |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| <i>Erdbeeren mit Rahm</i>                                             | Portion<br>kleine Portion | <b>9.5</b><br><b>7.5</b> |
| <i>Coupe Romanoff</i>                                                 | gross<br>Klein            | <b>12</b><br><b>9.5</b>  |
| <i>Parfait Grand Marnier</i><br>mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm |                           | <b>2.5</b>               |
| <i>Apfelstrudel</i><br>mit Vanille-Rahmglace und Rahm                 |                           | <b>9.5</b>               |
| <i>Pannacotta im Gläsli</i><br>mit Fruchtcoulis                       |                           | <b>7.5</b>               |

Oder verlangen Sie unsere separate Dessertkarte, mit feinen Glacé-Spezialitäten von „I gelati“, einem köstlichen Schweizer Produkt, und weiteren hausgemachten Desserts.



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mwst

# Herkunfts-Deklaration

## **Fleisch**

*Wir verwenden, wenn immer möglich, Schweizer Fleisch aus der Umgebung.*

|                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| Rindfleisch                   | Schweiz          |
| Rindsfilet     Angus Qualität | Südamerika       |
| Schweinefleisch               | Schweiz (Region) |
| Kalbfleisch                   | Schweiz (Region) |

## **Geflügel**

|        |         |
|--------|---------|
| Poulet | Schweiz |
|--------|---------|

## **Fisch**

|                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| Süßfische        | aus heimischen Gewässern |
| Salzwasserfische | Vietnam                  |

## **Käse, Milchprodukte**

aus heimischer Produktion

## **Gemüse, Obst**

aus heimischer Produktion