

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 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 Variationen 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

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



120 g

20

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

als Hauptgang

160g

28

Riesencrevetten auf Salatbouquet serviert

22

als Hauptgang

30

Unsere Hausspezialitäten

Hacktätschli Tiroler Art mit Tomatensauce und Röstzwiebeln mit Pommes Frites und Gemüse	22
Pouletbrust gebraten mit Kräuterbutter garniert mit frischen Salaten	22
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	25
„Ammler“ Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Bergkäse u. Bündnerfleisch dazu Pommes frites und Gemüsegarnitur	32
> auch als Kalbs-Cordon bleu erhältlich	40
Grillspieß am Tisch mit Cognac flambiert verschiedene Fleischsorten, Röstikroketten und Gemüse	39
Rindsfiletwürfel an Senfsauce Moutarde de Meaux dazu Butterspätzli und Gemüseauswahl	42
Rindsfilet Angusqualität, mit Pfeffersauce dazu Pommes frites und Gemüseauswahl	160 g 48



Unsere 6 „Rössli-Rösti“

hergestellt aus der klassischen Rösti-Kartoffel „Agria“

Ammler-Rösti



22

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

Bratwurst-Rösti



22

mit Bratwurst und Zwiebelsauce

Vegi-Rösti



26

mit jungem Gemüse aus der Region, Sauerrahm und Alpkäse überbacken

Wanderer-Rösti



27

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

Chef-Rösti

35

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

Zürcher Rösti



37

mit Kalbfleischstreifen in Champignons-Rahmsauce, Gemüsebeilage

Fisch und Meeresfrüchte

Zanderknusperli mit Sauce Tartar **24**

garniert mit frischen Salaten

Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch **32**

dazu Reis und Saisongemüse



Gebratene Felchenfilets mit Saisongemüse **35**

dazu Butterkartoffeln und Sauce Tartare



Saisonale Dessert - Spezialitäten

Erdbeeren mit Rahm

gross **10.5**

klein **8.5**

Coupe Romanoff

gross **12**

klein **9.5**

Apfelstrudel

mit Vanille-Rahmglacé und Rahm **10.5**

Riesen-Meringues (2 Stück)

mit Rahm **9**

.....oder verlangen Sie unsere separate Dessertkarte, mit feinen Glacé-Spezialitäten von „I gelati“, einem köstlichen Schweizer Produkt.

Erfrischende
Glacécreationen aus
der Schweiz.



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 <i>Angus Qualität</i>	Südamerika
Schweinefleisch	Schweiz (Region)
Kalbfleisch	Schweiz (Region)

Geflügel

Poulet	Schweiz
--------	---------

Fisch

Süßwasserfische	aus heimischen Gewässern
Salzwasserfische	Vietnam

Käse, Milchprodukte	aus heimischer Produktion
----------------------------	---------------------------

Gemüse, Obst	aus heimischer Produktion
---------------------	---------------------------

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden!