

Deklaration

Das **Fleisch** beziehen wir wann immer möglich von der Metzgerei Isenegger in Root.

Der **Fisch** ist direkt von Benedikt Meyer aus Root

Die **Kartoffeln** wie auch das **Gemüse** beziehen wir, wenn immer möglich, von verschiedenen regionalen Produzenten oder Lieferanten.

Uns ist Regionalität sehr wichtig darum berücksichtigen wir wenn immer möglich Bauern und Produzenten aus der Region.

Das Personal gibt Ihnen bei allfälligen Fragen zu den Allergien gerne Auskunft

Bei uns geht's ans Eingemachte!

Spargeln im Frühling und Baumnüsse im Herbst – diese Art von Saisonalität ist allseits bekannt. Im «Rössli hü» steht das hauseigene Konservieren im Vordergrund. Durch die traditionelle Zubereitungs-methode holen wir das Beste aus dem Produkt heraus. Unser Team hat sich hohe Ziele gesteckt und möchte die Saisonalität auf der Speisekarte so präsentieren, wie sie bisher nicht wahrgenommen wird. So werden im «Rössli hü» Erdbeeren im Januar oder Birnen im Juli zu finden sein.

Macharten



Räuchern



Dörren



Kandieren



Fermentieren



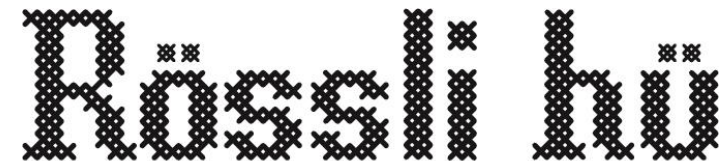
Beizen



Einkochen



Einfrieren



* Bei uns geht's ans Eingemachte *

Vorspeisen

Tagessuppe	9.50
Rosmarin-Lauch-Süppchen aromatisches Cremesüppchen, abgeschmeckt mit Rosmarin aus unserem Garten und vollendet mit einem Schuss Pernod	13.50
Rüebli-Ingwer Süppchen belebend-wärmende Suppe für die kalten Tage, abgeschmeckt mit frischer Kurkumawurzel	13.50
Gemischter Rössli hü Salat bestehend aus Blattsalaten, Selleriesalat angemacht mit Sauerrahm und Mandeln, Zuchettisalat mit Rosmarin, Randensalat mit Baumnüssen, sowie Ruebli-Ingwer Salat	16.50
Rössli hü Salat gemischte Blattsalate nach Marktangebot mit Dörrfrüchten an Orangendressing	14.50
Gemüsetatar mit frischen Kräutern und unserem hausgemachtem Focaccia	20.50
Als Hauptspeise	31.50
Hand geschnittenes Tatar vom Rinderfilet mit unserer Rössli hü Marinade angemacht und hausgemachtem Focaccia serviert	26.50
Als Hauptspeise	39.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

Hauptgänge

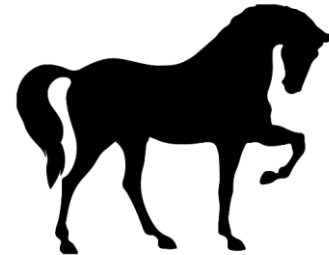
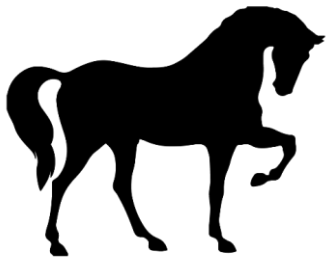
Tournedo vom Rinderfilet an einer kräftigen Portwein Reduktion, serviert mit cremigem Rosmarin-Risotto und glaciertem Gemüse	57
Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit geräuchertem Bauernschinken und Greyerzer Käse, hausgemachten Pommes frites und winterlichem Gemüse	45
Kalbsgeschnetzeltes an samtiger Cognacsauce mit rosa Pfeffer, dazu in Butter geschwenkte Tagliatelle und Gemüse nach Marktangebot	45
Gebratene Alpstein Pouletbrust an fruchtiger Peperoni-Mais Sauce, serviert mit unserem cremigen Rosmarin Risotto und feinem Gemüse	34.50
Gemüserisotto Cremiges Risotto mit verschiedenem Gemüse , aromatisch abgeschmeckt mit Kräutern	29.50
Birnen-Käse-Ravioli Serviert an süss-salziger Sauce aus Sauerrahm und Dörrbirnen	32.50
Gebratenes Saiblingsfilet von Benedikt Meyer aus Root an Zitronen Rahmsauce, mit Venere Reis und glaciertem Gemüse	44

Für unsere kleinen Gäste

bis zum 12. Lebensjahr

Paniertes Kalbsschnitzel mit
hausgemachten Pommes 15.50

Knusprige Pouletfilets
mit Pommes 14.50



**Rössli hü Menu
Wiese**

Rosmarin-Lauch-Süppchen

aromatisches Cremesüppchen
abgeschmeckt mit Winterrosmarin
aus unserem Garten und vollendet
mit einem Schuss Pernod

Tournedo vom Rinderfilet

an kräftiger Portwein Reduktion
serviert mit cremigem Rosmarin-Risotto
und glaciertem Gemüse

Black & White

Liaison von Schoggi-und
Kokosbrownie serviert mit
Vanilleeis und Rahm

81

**Rössli hü Menu
Garten**

Rössli hü Salat

gemischte Blattsalate nach
Marktangebot mit
Dörrfrüchten an Orangendressing

Birnen-Käse-Ravioli

serviert an süss-salziger Sauce
aus Sauerrahm und Dörrbirnen

Black & White

Liaison von Schoggi-und
Kokosbrownie serviert mit
Vanilleeis und Rahm

60