

Deklaration

Das **Fleisch** beziehen wir von der Metzgerei Isenegger in Root oder dem Metzger Gabriel aus Wolfenschiessen.

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

Die **Kartoffel** wie auch das **Gemüse** beziehen wir, wenn immer möglich aus dem Hofladen Scherer in Inwil und Boog's Buuregarte in Hünenberg

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

Macharten



Räuchern



Dörren



Kandieren



Fermentieren



Beizen



Einkochen



Einfrieren

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.

Rössli hü

* Bei uns geht's ans Eingemachte *

Vorspeisen

Tagessuppe	8.50
Gazpacho Erfrischende, kalte Gemüsesuppe nach andalusischer Art	13.50
Rössli hü Salat Verschiedene Blattsalate nach aktuellem Angebot mit frischen Beeren und Früchten, angemacht mit erfrischendem Joghurt - Zitrus Dressing	14.50
Duett von Sommersalaten und Swiss-Alpine-Lachs Würzig-aromatischer Frühlingssalat an Joghurt-Zitrusdressing, mit Scheiben vom hausgebeizten Swiss-Alpine -Lachs an cremig frischer Sauerrahm Sauce	22.50
Gemüsetatar mit Kräutern aus unserem Garten und unserem hausgemachtem Focaccia	19.50
Als Hauptspeise	29.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

Hauptgänge

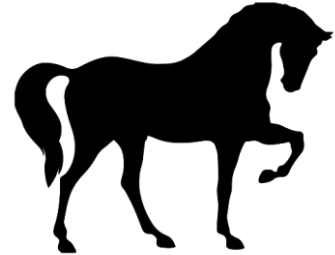
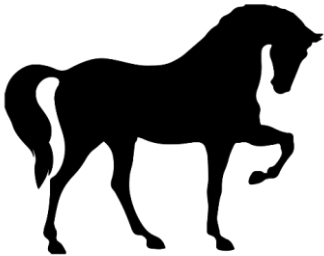
Wienerschnitzel mit unseren hausgemachten Pommes-frites aus Kartoffeln von Boog's Buuregarte, Preiselbeeren von der Manufaktur Schenk in Root und saisonalem Gemüse	42.50
Alpstein Pouletbrust mit Rosmarinbutter, begleitet von buntem Salatbouquet, Sprinzhobel und unserem hausgemachten Antipasti	36.50
Gebratenes Saibling Filet an Salbei - Sauerrahm Sauce, begleitet von Camargue Reis und saisonalem Gemüse	42.00
Tomatenrisotto mit Zucchetti Piccata ein cremiges Risotto, mit Gartenkräutern und Trockentomaten abgeschmeckt	32.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Kalbsschnitzel mit
hausgemachten Pommes 14.50

Knusprige Poulet Filets
mit Pommes 14.50



Rössli hü Menu
Wasser

Gazpacho

Erfrischende kalte Gemüsesuppe nach
andalusischer Art

Gebratenes Saibling Filet

an Salbei - Sauerrahm Sauce,
begleitet von Camargue Reis und
saisonaalem Gemüse

Beerentraum

Frische Beeren
von unseren regionalen Produzenten,
serviert mit Vanilleeis und Rahm

Rössli hü Menu
Garten

Rössli hü Salat

Verschiedene Blattsalate nach
Marktangebot, mit frischen Beeren
und Früchten, angemacht mit
erfrischendem Joghurt
Zitrus Dressing

Tomatenrisotto mit Zuchetti Picata

cremiges Risotto mit frischen
Gartenkräutern und Trockentomaten
abgeschmeckt

Beerentraum

Frische Beeren
von unserem regionalen Produzenten,
serviert mit Vanilleeis und Rahm