

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



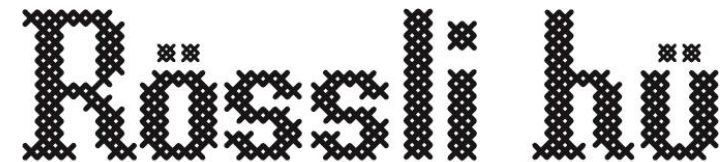
Beizen



Einkochen



Einfrieren



* Bei uns geht's ans Eingemachte *

Vorspeisen

Tagessuppe	9.50
Pastinakensüppchen samtiges Süppchen aus Pastinakenwurzel, mit gerösteten Baumnüssen als knusprige Einlage, cremig vollendet mit bestem Schweizer Vollrahm	12.50
Marroni-Apfelsuppe mit winterlichen Gewürzen abgeschmeckte fruchtig-herzhafte Suppe mit feinen Würfeln getrockneter Äpfel	14.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und gehobeltem Parmegiano Reggiano	16.50
Rössli hü Salat gemischte winterliche Blattsalate mit Dörrfrüchten an Apfeldressing	14.50
Gemüsetatar mit frischen Kräutern und unserem hausgemachtem Focaccia	20.50
Als Hauptspeise	31.50
Hand geschnittenes Tatar vom Rindsfilet mit unserer Rössli hü Marinade angemacht und hausgemachtem Focaccia serviert	26.50
Als Hauptspeise	39.50

Hauptgänge

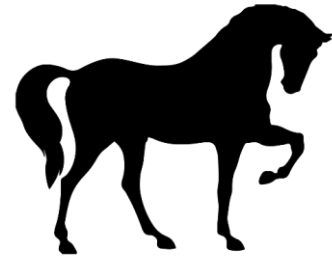
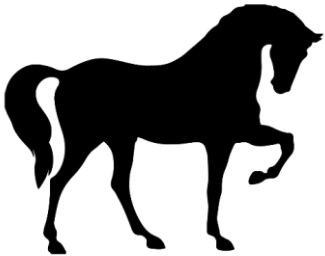
Tournedo vom Rinderfilet an rauchiger Lagavulin-Pfeffersauce, Pilzrisotto und winterlichem Gemüse	56.50
Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit geräuchertem Bauernschinken und Greyerzer Käse, hausgemachten Pommes frites und winterlichem Gemüse	44.50
Kalbsgeschnetzeltes an Morchel-Cognacsauce mit in Butter geschwenkten Tagliatelle und winterlichem Gemüse	44.50
Rosa gebratene Lammracks an tomatiertem Portweinjus mit nussigem Camargue Reis und winterlichem Gemüse	52.00
Hausgemachte Kürbis-Zucchetti Lasagne vegetarisch, aus Butternut Kürbis und Zucchetti in cremiger Béchamel Sauce goldgelb gratiniert	35.00
Sämiges Pilz Risotto mit Kräutersaitlingen, Shi Take und Samthauben	32.50
Gebrautes Saiblingsfilet von Benedikt Meyer aus Root an Orangen-Ingwer Rahmsauce mit getrockneten Äpfeln, Camargue Reis und winterlichem Gemüse	42.50

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**

Marroni-Apfelsuppe

mit winterlichen Gewürzen abgeschmeckte
fruchtig-herzhafte Suppe
mit feinen Würfeln
getrockneter Äpfel

Tournedo vom Rinderfilet an
rauchiger Lagavulin-Pfeffersauce,
Pilzrisotto und winterlichem Gemüse

Black & White

Liaison von Schoggi-und
Kokosbrownie serviert mit
Vanilleeis und Rahm

**Rössli hü Menu
Garten**

Rössli hü Salat

gemischte winterliche Blattsalate mit
Dörrfrüchten und Apfeldressing

Hausgemachte Kürbis-Zucchetti Lasagne
vegetarisch, aus Butternut Kürbis und
Zucchetti in cremiger Béchamel Sauce,
goldgelb gratiniert

Black & White

Liaison von Schoggi-und
Kokosbrownie serviert mit
Vanilleeis und Rahm