

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

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
Cremige Spargelsuppe mit Scheibchen von fein geschnittenem Spargel als Einlage	13.50
Duett von Frühlingssalat und Swiss-Alpine-Lachs Würzig-aromatischer Frühlingssalat an Joghurt-Zitrusdressing, mit Scheiben vom hausgebeizten Swiss-Alpine -Lachs an cremig frischer Guacamole	22.50
Gemüsetatar mit Kräutern aus unserem Garten und unserem hausgemachtem Focaccia	19.50
Als Hauptspeise	29.50
Hand geschnittener Tatar vom Schweizer Kalb mit unserer Rössli hü Marinade angemacht und mit hausgemachte Focaccia serviert	
Vorspeise	28.50
als Hauptspeise	39.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

Hauptgänge

Steak aus dem Kalbsrücken rosa gebraten an aromatischer Morchel Sauce. Dazu reichen wir Papardelle aus unserem Patnerbetrieb die «Rose», weisse Spargeln und frisch geschlagene Sauce Hollandaise	59.50
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 von Benedikt Meyer, aus Root an Zitronenbutter mit Rosmarin Bräterli und weissen Spargeln an Sauce- Hollandaise	42.00
Gebratenes Felchen Filet aus dem Zugersee, nach Luzerner Art mit Safranrisotto und saisonalem Gemüse	39.50
Safranrisotto ein cremiges Safranrisotto mit Spargeln und saisonaalem Gemüse	32.50

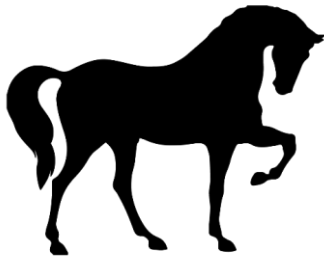
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

Saisonales

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Kalbsschnitzel mit
hausgemachten Pommes 14.50

Knusprige Poulet Filets
mit Pommes 14.50



Rössli hü Salat

Würzig-aromatischer Frühlingssalat
aus Rucola, Baby Blattspinat,
Brunnenkresse, Blattpetersilie,
hauchdünn geschnittenen Radiesli und
Frühlingszwiebeln an Joghurt-
Zitrusdressing, mit Erdbeeren und
fein geschnittener Zitronenmelisse
14.50

Weisse Spargeln

mit Rosmarinbräterli und frisch
aufgeschlagener Sauce Hollandaise
36.50

mit Rohschinken aus der Metzgerei
Isenegger
+ 7.50

Rössli hü Menu
Wiese

Cremige Spargelsuppe

mit Scheibchen von fein geschnittenem
Spargel als Einlage

Steak aus dem Kalbsrücken

rosa gebraten an aromatischer Morchel
Sauce. Dazu reichen wir Papardelle aus
unserem Patnerbetrieb die «Rose»,
weisse Spargeln und frisch geschlagene
Sauce Hollandaise

Roessli hü Frühlingscoupe

Erdbeeren aus Boog's Buuregarte
mariniert mit Marsala, serviert mit
Vanilleeis und Rahm

Rössli hü Menu
Garten

Rössli hü Salat

Würzig-aromatischer Frühlingsalat
aus Rucola, Baby Blattspinat,
Brunnenkresse, Blattpetersilie,
hauchdünn geschnittenen Radiesli und
Frühlingszwiebeln an Joghurt-
Zitrusdressing, mit Erdbeeren und
fein geschnittener Zitronenmelisse

Weisse Spargeln

mit Rosmarinbräterli und frisch
aufgeschlagener Sauce Hollandaise

Roessli hü Frühlingscoupe

Erdbeeren aus Boog's Buuregarte
mariniert mit Marsala, serviert mit
Vanilleeis und Rahm