

## 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

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

<b>Tagessuppe</b>	8.50
<b>Gazpacho</b> erfrischende, kalte Gemüsesuppe nach andalusischer Art	13.50
<b>Rössli hü Salat</b> würzig-aromatische Blattsalate nach aktuellem Marktangebot, mit frischen Beeren und Früchten, angemacht mit erfrischendem Joghurt Zitrus Dressing	14.502
<b>Duett von Sommersalaten und Swiss-Alpine-Lachs</b> würzig-aromatische Blattsalate an Joghurt-Zitrus Dressing, mit Scheiben vom hausgebeizten Swiss-Alpine -Lachs an cremig frischer Sauerrahm Sauce	22.50
<b>Gemüsetatar</b> mit Kräutern aus unserem Garten und unserem hausgemachtem Focaccia	19.50
Als Hauptspeise	29.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

## Hauptgänge

<b>Tournedo vom Rinderfilet</b> an kräftigem Thymian-Jus, Zucchetti-Peperoni- Gemüse und Rosmarinbräterli	54
<b>Kalbs Wienerschnitzel</b> mit unseren hausgemachten Pommes-frites aus Kartoffeln von Boog's Buuregarte, Preiselbeeren von der Manufaktur Schenk in Root und saisonalem Gemüse	42.50
<b>Alpstein Pouletbrust</b> mit Rosmarinbutter, begleitet von buntem Salatbouquet, Sprinzhobel und unserem hausgemachten Antipasti	36.50
<b>Gebrautes Saibling Filet</b> Vom Benedikt Meyer, an Salbei - Sauerrahm Sauce, begleitet von Camargue Reis und saisonalem Gemüse	42
<b>Tomatenrisotto mit Zucchetti Piccata</b> ein cremiges Risotto, mit Gartenkräutern und Trockentomaten abgeschmeckt mit goldig gebratenen Zucchetti-Piccata	32

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

## Saisonales

### Tomate Mozzarella

Schangnauer Mozzarella aus Schweizer  
Bergmilch auf Dattel-Tomaten,  
garniert mit unserer hausgemachten  
Basilikum Pesto  
17

Grosse Portion  
25

### Hand geschnittener Tatar

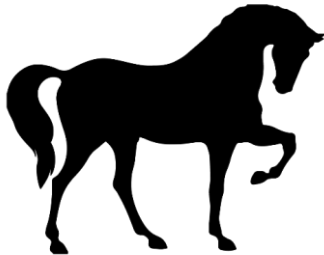
vom Schweizer Kalb mit  
unserer Rössli hü Marinade angemacht  
mit hausgemachter Focaccia serviert

Vorspeise  
28.50  
als Hauptspeise  
39.50

## 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**

würzig-aromatische Blattsalate nach  
aktuellem Marktangebot, mit frischen  
Beeren und Früchten, angemacht mit  
erfrischendem  
Joghurt Zitrus Dressing.

**Tomatenrisotto mit Zucchetti Piccata**

Cremiges Risotto mit frischen  
Gartenkräutern und Trockentomaten  
abgeschmeckt.

**Beerentraum**

Frische Beeren von unseren  
regionalen Produzenten, serviert  
mitVanilleeis und Rahm