

## 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

<b>Tagessuppe</b>	8.50
<b>Würzige Suppe</b> aus gelben Randen und Süsskartoffeln, pikant aufgepeppt mit rassigen Chili Flocken	13.50
<b>Erfrischend belebendes Süppchen</b> aus roten Peperoni und eingelegtem Ingwer, abgeschmeckt mit einem Hauch von würzig aromatischem Szechuan Pfeffer	13.50
<b>Rössli hü Salat</b> Gemischte winterliche Blattsalate an fruchtig frischem Apfel-Dressing, garniert mit fein geschnittenen, zuckersüssen getrockneten Datteln und Feigen	13.50
<b>Gemüsetatar</b> mit Kräutern aus unserem Garten und unserem hausgemachtem Focaccia	19.50
Als Hauptspeise	29.50
<b>Hand geschnittenes Tatar</b> vom Rindsfilet mit unserer Rössli hü Marinade angemacht und hausgemachtem Focaccia serviert	24.50
Als Hauptspeise	36.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

## Hauptgänge

<b>Kalbs Cordon Bleu</b> gefüllt mit geräuchertem Bauernschinken und Greyerzer Käse, hausgemachten Pommes frites und winterlichem Gemüse	42.50
<b>Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb</b> an cremiger Cognac-Rahmsauce, würzig abgeschmeckt mit rosa Beeren und Piment, dazu ein nussiger Camargue- Reis und winterlichem Gemüse	42.50
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> von Benedikt Meyer aus Root, an einer fein Süss-säuerlichen Sauce aus frischen und getrockneten Cranberrys, begleitet von gelben Randen und fein abgeschmeckten, schwarzen Beluga-Linsen	39.50
<b>Mediterran abgeschmecktes Ragout</b> aus saisonalen Marktgemüsen in leichter Sauerrahm- Kräutersauce, serviert in einem Ring aus nussig-würzigem Camargue Reis	29.50
<b>Ein samtig-aromatisches Curry</b> aus Beluga-Linsen und Gemüse, abgeschmeckt mit aphrodisierenden Gewürzen und abgerundet mit einem Schuss Kokosmilch mit Scheiben von angebratenen gelben Randen garniert	32.00

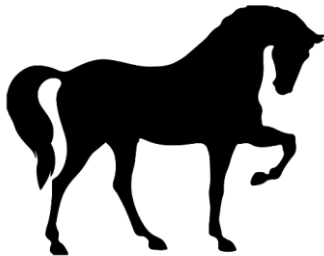
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

## Saisaonales

### Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Kalbsschnitzel mit  
hausgemachten Pommes 14.50

Knusprige Pouletfilets  
mit Pommes 14.50



### Feinblättriger Nüsslisalat

mit gebratenem Speckstreifen vom  
Rauchspeck aus der Metzgerei  
Isenegger und  
gehobeltem Parmesanspännen 14.50

**Tournedo vom Rinderfilet** aus der  
Metzgerei Isenegger an würzig-  
aromatischer Sauce aus Datteln und  
Thymian, mit erlesenen Gewürzen  
abgeschmeckt, dazu reichen wir  
handgemachte Tagliatelle von unserem  
Partnerbetrieb «die Rose» und  
winterliches Gemüse 52.50

**Rössli hü Menu  
Wiese**

**Würzige Suppe**

aus gelben Randen und Süsskartoffeln,  
pikant aufgepeppt mit Chiliflocken

**Tournedo vom Rinderfilet** an

Würzig-aromatischer Sauce aus Datteln  
und Thymian, mit erlesenen Gewürzen  
abgeschmeckt, dazu reichen wir  
handgemachte Tagliatelle von unserem  
Partnerbetrieb «die Rose» und  
winterliches Gemüse

Ragout aus unseren konservierten  
Beeren, gekocht in Portwein und  
verfeinert mit einem Hauch von Zimt,  
dazu Vanille-Glace

78.00

**Rössli hü Menu  
Garten**

**Rössli hü Salat**

gemischte winterliche Blattsalate an  
fruchtig frischem Apfel-Dressing,  
garniert mit fein geschnittenen,  
zuckersüssen Datteln und Feigen

**Ein samtig-aromatisches Curry** aus

Beluga-Linsen und Gemüse,  
abgeschmeckt mit aphrodisierenden  
Gewürzen und abgerundet mit einem  
Schuss Kokosmilch und mit Scheiben  
von angebratenen gelben Randen  
garniert

Ragout aus unseren konservierten  
Beeren, gekocht in Portwein und  
verfeinert mit einem Hauch von Zimt,  
dazu Vanille-Glace

58.00