

Die kleine, aber feine Rössli Beiz Karte ...

Vorspeisen

Ⓞ Tagessuppe (frag unsere lieben Mitarbeiter)	9.00
Bunter saisonaler Blattsalat an Rössli-Hausdressing	8.90
Ⓞ Girenbader Bio-Ziegenfrischkäse im Pancetta (Speck) gebacken auf Frühlings-Blattsalaten mit grünem Spargel an Zitronen-Vinaigrette	Vorspeise 14.50 Grösser 22.50
Ⓞ Vitello Rössli Style Kalbsbraten hauchdünn geschnitten an Kräuter-Vinaigrette	Vorspeise 14.50 Grösser 24.50

Vegetarische Gerichte

Ⓞ Warmer Salat von gebratenem Gemüse mit gerösteten Pinienkernen, Olivenöl, und frisch geraffelem Sbrinz an Aceto crema	24.50
Ⓞ Quinoa-Gemüse-Tätschli dazu bunt gemischtes Pfannengemüse, Tandoorisauce und Mangowürfel	24.50
Ⓞ Malfatti (Ricotta Gnocchi) mit Artischocken, Spinat und Weissweinsauce im Ofen gebacken, Röstzwiebeln	25.50

Tagesfisch

Knusprig gebratene Zürisee Fischfilets (Tagesfang) auf grünem Spargel an Kapern-Dörrtomaten-Krautervinaigrette und Peterlikartoffeln	39.50
--	-------

Ⓞ Diese Gerichte enthalten keine Gluten, es können Spuren enthalten sein. Zahlungsmittel im Rössli ist Bargeld oder EC Direkt. Preise in CHF & inkl. 8% MwSt.

Fleischgerichte

Cordon bleu vom Schweinsnierstück gefüllt mit Bündner Rohschinken und Gähwiler Bergkäse dazu wahlweise lauwarmer Gemüsesalat oder Pfannengemüse und Bratkartoffeln	32.50
Rössli Hackbraten vom (ZO) Rind und Kalb an Trüffeljus dazu selbstgemachter Kartoffelstock und Pfannengemüse	28.50
Ragout vom Zürcher Oberländer Lamm geschmort mit Zimt, Koreander und Feigen dazu Cous Cous mit Minze und Bio-Olivenöl (dieses Gericht ist ohne Cous Cous Ⓞ)	normal 32.50

Desserts

Ⓞ Rössli-Schoggikuchen mit selbstgemachtem Sauerrahmglace	14.50
Sauerrahmglace mit Heidelbeersauce	11.50
Ⓞ Wiener Eiskaffee (Vanilleglace, Kaffee, Schlagrahm) kleiner, mit einer Kugel Glace	12.50 7.50
Ⓞ Rumtopf, sechs Monate im Rössli-Fass gereift, dazu eine Kugel selbstgemachtes Vanilleglace	13.50

Fünfliber Desserts

Ⓞ Sauerrahmglace mit Heidelbeersauce	5.00
Ⓞ Schoggikuchenwürfel mit Schlagrahm	5.00
Ⓞ Rumtopf mit Schlagrahm	5.00

Fleisch- und Fischdeklaration

Wir haben nichts zu verbergen, Fleisch und Fisch in unserer Beiz kommt ausschliesslich aus der Schweiz. Wenn möglich kaufen wir regional ein.