

Liebe Gäste und Freunde des Restaurant Rössli

Es ist uns eine Freude, Sie in unserer „Rösslistube“, auf unserer „Panorama-Terrasse“ oder im à la carte Restaurant „Mürtschenblick“ zu verwöhnen. Geniessen Sie die traumhafte Aussicht und den prächtigen Weitblick auf die Glarner Alpen und den Walensee.



Geniessen Sie aber vor allem auch die kulinarischen Leckerbissen, unsere abwechslungsreiche und kreative Küche mit saisonalen, marktfrischen Produkten aus einheimischer Produktion.

Ganz speziell möchten wir unsere Spezialitäten erwähnen:

- Das Rindfleisch (ohne Filet) stammt vom „Galaway-Rind“ der Familie Böni in Amden
- Die hausgemachte „Rössli-Rösti“ in 6 Variationen hat sich bereits in weiten Kreisen als besonderer Leckerbissen herumgesprochen.

In unserer Küche finden sich keine künstlichen Geschmacksverstärker wie Aromat oder Maggi, auch auf "Päcklisuppen und -saucen" verzichten wir bewusst, alles wird frisch zubereitet. Mit diesem Frischeangebot wollen wir Sie als unsere Gäste überzeugen. Unser Service bringt Ihnen auf Wunsch jedoch gerne die Würzbeilagen. Gerichte, die wir gerne für Vegetarier und Gäste mit Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten zubereiten, haben wir mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:

glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch



Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem gemütlichen Restaurant mit dem besonderen Ambiente und der prächtigen Aussicht.

Ihr Rössli Team

unter Leitung von Patrik Landolt, Gastgeber und Roger Rüdisühli, Küchenchef
zusammen mit
Ursula Brändli Güntensperger & Stephan Güntensperger, Inhaber

Tageskarte „Rösslistube“ > von 1130-1800 Uhr

Aus dem Suppentopf

CHF

Tagessuppe

8

Kraftbrühe mit Kräuterflädli

10

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube



11

Salate

frischer bunter Blattsalat



8

Kleiner gemischter Salat



9

Caesarsalat mit Ei, Speck, Croutons und Parmesan
auch als Hauptgang



14
+6

Kalte Speisen

einfach

garniert

Wurst-Käse-Salat



14

18

Mit einem feinen Cervelat, garniert mit Saison-Salaten

Siedfleisch-Salat vom Galloway Rind



15

19

frisch zubereitet, garniert mit Saisonsalaten

Vitello tonnato mit Kapern und Artischocken



21

Rössli-Zvieriplättli mit Salsiz, Trockenfleisch und Bergkäse, garniert

22

Fitnesssteller

Pouletbrust gebraten garniert mit frischen Salaten, dazu Kräuterbutter

22

Zander-Knusperli

garniert mit frischen Salaten, dazu Sauce Tartare



24

CHF

Warme Speisen

Portion Pommes frites			8
Spaghetti Pomodoro		klein	11
Spaghetti Carbonara		gross	16
			19
Hacktätschli	vom Ammler Galloway Rind, in Rahmsauce mit Pommes Frites und Gemüsebeilage		22
Poulet Casimir	Pouletbruststreifen an Currysauce, im Reising, mit Früchten garniert		25
paniertes Schweinsschnitzel	mit Pommes frites und Gemüse		25
Schweins Cordon bleu	mit Pommes frites und Saisongemüse		32
auch als Kalbs Cordon bleu erhältlich			40

6 x Haus-Spezialität „Rössli-Rösti“

Hergestellt aus der klassischen Rösti-Kartoffel „Agria“

Ammler-Rösti			22
	feine Butterrösti im Pfännli serviert, mit 2 Spiegeleiern		
Bratwurst-Rösti			27
	mit Bratwurst und Zwiebelsauce		
Chef-Rösti			35
	mit zarter Kalbsleber und Zwiebeln, in Butter gebraten, Gemüse garnitur		
Vegi-Rösti			26
	mit jungem Gemüse aus der Region, Sauerrahm und Alpkäse überbacken		
Wanderer-Rösti			27
	mit Speck und so vielen Spiegeleiern wie Sie wünschen > für jedes stehen gelassene Spiegelei berechnen wir 2 CHF!		
Zürcher Rösti			37
	mit Kalbfleischstreifen in Champignons-Rahmsauce, Gemüsebeilage		

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mwst

Desserts

Verlangen Sie unsere separate Dessertkarte, mit feinen Glacé-Spezialitäten von „I gelati“, einem köstlichen Schweizer Produkt, und vielen weiteren hausgemachten Desserts.



Herkunfts-Deklaration

Fleisch

Wir verwenden, wenn immer möglich, Schweizer Fleisch aus der Umgebung.

Rindfleisch Galoway Rind	Schweiz (Amden)
Rindsfilet Angus Qualität	Südamerika
Schweinefleisch	Schweiz (Region)
Kalbfleisch	Schweiz (Region)

Geflügel

Poulet	Schweiz
--------	---------

Fisch

Süßfische	aus heimischen Gewässern
-----------	--------------------------

Käse, Milchprodukte

aus heimischer Produktion

Gemüse, Obst

aus heimischer Produktion