

Liebe Gäste und Freunde des Restaurant Rössli

Es ist uns eine Freude, Sie in unserem à la carte Restaurant „Mürtschenblick“, unserer gemütlichen „Rösslistube“ oder bei schönem Wetter auf unserer „Panorama-Terrasse“ 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 „Galoway-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 -sauce" verzichten wir bewusst, alles wird frisch zubereitet. Mit diesem Frischeangebot wollen wir Sie als Gast 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 Susan Oehme, Gastgeberin und Roger Rüdüsühli, Küchenchef
zusammen mit

Ursula Brändli Güntensperger & Stephan Güntensperger, Inhaber

Abendkarte à la carte

von 1800 – 2100 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

Vorspeisen

Rindstatare vom Galloway Rind
nach Gästewunsch gewürzt, mit Toast und Butter



120 g

20

Risotto Tessiner Art mit Pilzen und Kräutern



19

Riesencrevetten auf Salatbouquet serviert

22

> Vorspeisen als Hauptgericht: + CHF 10

6 x Haus-Spezialität „Rössli-Rösti“

Hergestellt aus der klassischen Rösti-Kartoffel „Agria“

Ammler-Rösti



feine Butterrösti im Pfännli serviert, mit 2 Spiegeleiern

22

Bratwurst-Rösti



mit Bratwurst und Zwiebelsauce

22

Chef-Rösti

mit zarter Kalbsleber und Zwiebeln, in Butter gebraten, Gemüse garnitur

35

CHF

Vegi-Rösti



mit jungem Gemüse aus der Region, Sauerrahm und Alpkäse überbacken

26

Wanderer-Rösti



mit Speck und so vielen Spiegeleiern wie Sie wünschen
> für jedes stehen gelassene Spiegelei berechnen wir 2 CHF!

27

Zürcher Rösti



mit Kalbfleischstreifen in Champignons-Rahmsauce, Gemüsebeilage

37

Hauptgerichte

Gebratene Felchenfilets mit Saisongemüse

dazu Butterkartoffeln und Sauce Tartare



35

Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch

dazu Reis und Saisongemüse



32

Tatar vom Ammler Galloway Rind

nach Gästewunsch gewürzt, dazu Toast und Butter

160 g

30

„Ammler“ Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Bergkäse und Bündnerfleisch

dazu Pommes frites und Gemüse garnitur

32

> auch als Kalbs-Cordon bleu erhältlich

40

Kalbsschnitzel an Champignons-Rahmsauce

dazu Kartoffelkroketten und Gemüseauswahl

38

Rindsfiletwürfel an Senfsauce Moutarde de Meaux

dazu Butterspätzli und Gemüseauswahl



38

Entrecôte Angusqualität, mit Rotweinsauce

dazu feiner Risotto und Gemüse garnitur



200 g

42

Rindsfilet Angusqualität, mit Pfeffersauce

dazu Pommes frites und Gemüseauswahl



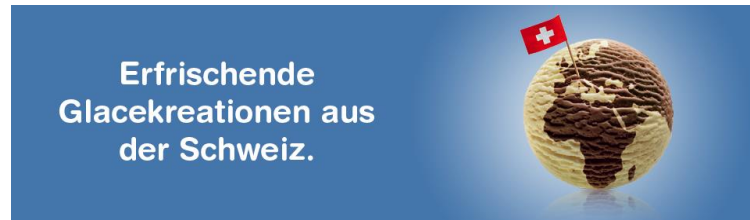
160 g

48

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 |
|---------------------|---------------------------|