

## 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 „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 -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 Susan Oehme, Gastgeberin und Roger Rüdüsühli, 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			<b>8</b>
Spaghetti Pomodoro		klein	<b>11</b>
Spaghetti Carbonara		gross	<b>16</b>
			<b>19</b>
Hacktätschli	vom Ammler Galloway Rind, in Rahmsauce mit Pommes Frites und Gemüsebeilage		<b>22</b>
Poulet Casimir	Pouletbruststreifen an Currysauce, im Reising, mit Früchten garniert		<b>25</b>
paniertes Schweinsschnitzel	mit Pommes frites und Gemüse		<b>25</b>
Schweins Cordon bleu	mit Pommes frites und Saisongemüse		<b>32</b>
auch als Kalbs Cordon bleu erhältlich			<b>40</b>

## 6 x Haus-Spezialität „Rössli-Rösti“

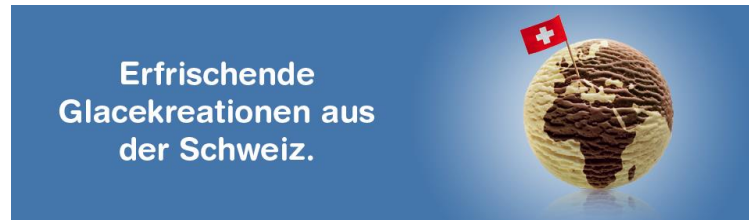
Hergestellt aus der klassischen Rösti-Kartoffel „Agria“

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

<b>Käse, Milchprodukte</b>	aus heimischer Produktion
----------------------------	---------------------------

<b>Gemüse, Obst</b>	aus heimischer Produktion
---------------------	---------------------------