

Restaurant Rössli

„al cavallino“

Liebe Gäste,

Im Namen des gesamten Rössli-Teams möchte ich Sie in unserem Restaurant herzlich Willkommen heissen.

Speisekarte

Viermal jährlich, jeweils pro Saison, aktualisieren wir die komplette Speisekarte. Beim komponieren der Speisen und Gerichte setzen wir bewusst auf regionale, schweizerische und italienische Produkte und beachten deren Verfügbarkeit.

Reklamationen

Sollte trotz unseres Engagements etwas schief gehen, dann sagen Sie es uns bitte hier und jetzt. So geben Sie uns die Möglichkeit, Ihre Kritik umgehend und abschliessend zu regeln - mit dem Ziel, Sie auch weiterhin zu unseren Gästen zählen zu dürfen. Zu nachträglichen und öffentlichen Reklamationen nehmen wir daher auch keinerlei Stellung.

Wasser

Unser Wasser beziehen wir aus dem regionalen Trinkwassernetz. Dieses Wasser servieren wir Ihnen gerne und natürlich gratis. Für unsere Leistung wie Service, Gläser, Abwasch usw. berechnen wir Fr. 0.50 / dl.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe und Ihr Verständnis

Angelo Di Venere

Besuchen Sie unsere Website unter www.roessli-gelterkinden.ch

oder ganz einfach unter www.gutessengehen.ch



Vorspeisen

Insalata verde 	9.00
Grüner Blattsalat	
Insalata mista 	12.00
Gemischter Salat	
Insalata di valeriana alla pancetta e uova	15.00
Nüsslisalat mit Croutons, Speck und Ei	
Insalata caprese con mozzarella di bufala 	17.00
Tomaten mit Büffelmozzarella serviert mit Olivenöl und Balsamico	
Fichi con burrata servito con pistacchio e caffè caramelizzato 	22.50
Feigen mit Burrata serviert mit einem Krokant aus Pistazien und Kaffeebohnen an Feigen-Balsamico	
Gamberi all'aglio alla catalana	23.00
Warme Crevetten in scharfem Olivenöl, Knoblauch, Rucola	
Carpaccio di gambero rosso con burrata e frutto di passione	27.00
Rotes Crevetten Carpaccio aus Mazara mit Burrata und Passionsfrüchten	
Capesante su una crema di limone in crosta	26.00
Jacobs-Muscheln mit Zitronensauce und Kräuterkruste	
Frittura di calamari all'italiana	24.00
Frittierte Calamares	

FrISChe Teigwaren

Paccheri al sugo di scampi	26.50
FrISChe Teigwaren, Scampi-Sauce, Crevetten, Rucola	
Paccheri alla crema di basilico e burrata 	25.50
FrISChe Teigwaren, Basilikumcreme, getrocknete Tomaten, Stracciatella aus Burrata	
Orecchiette alle melanzane e nduja	25.50
FrISChe Teigwaren, Aubergine, Tomatensauce, Nduja (italienische scharfe Wurst)	
Orecchiette ai pomodorini e olive taggiasche 	25.00
FrISChe Teigwaren, Cherry Tomaten, Oliven-Taggiasche und Büffelcreme	
Orecchiette alla salciccia	25.50
FrISChe Teigwaren, Salciccia, Tomatensauce, Stracciatella aus Burrata, Basilikum	
Fagotini ripieni di pere in salsa di noci 	24.00
Päckliteigwaren gefüllt mit Käse und Birnen, dazu Nussauce, Gorgonzola	
Ravioli ripieni d'agnello e rosmarino su una crema di porcini	27.00
Ravioli gefüllt mit Lamm und Rosmarin auf Steinpilzen-Sauce und Büffelcreme	
Tagliatelle al cartoccio	28.00
FrISChe Nudeln mit Crevetten, Meeresfrüchten, Hummer (dieses Gericht wird serviert im Backpapier)	
Rosette al forno ripieni di porcini e stracchino 	26.00
Rosenförmige Teigrollchen gefüllt mit Stracchino und Steinpilzen, überbacken mit Mascarpone sauce	

Der Chef empfiehlt

Filetto di manzo in crosta al barolo	51.00
Weide-Rindsfilet mit Kräuterkruste an Barolosauce	
Filetto di manzo al balsamico con crema di bufala	51.00
Weide-Rindsfilet vom Grill serviert mit Balsamicosauce	
Filetto di manzo ai fichi	51.00
Weide-Rindsfilet vom Grill serviert an einer Feigen-Balsamicosauce	
Filetto di manzo alle spugnone	53.00
Weide-Rindsfilet vom Grill serviert mit Morchelsauce	
Filetto di bisonte d'oro su porcini trifolati	60.00
Bisonfilet serviert mit Gold auf Steinpilzen	
Filetto di Bionte in crosta ai mirtilli	60.00
Bisonfilet serviert mit einer Wallnuss-Honig-Kruste auf Heidelbeerensauce	
Filetto di tonno in crosta di pistacchio con salsa alla senape	40.00
Thunfisch mit Pistazien-Kruste auf Senfsauce	
Filetto di baccala in crosta di patate su una salsa al vino bianco	44.00
Kabeljau-Filet aus den Ofen mit Kartoffelkruste auf Weisswein Sauce	

Unsere Beilagen:

Pommes frites, Rösti Krokette, Safran Risotto, Gemüsebouquet, Rosmarin Kartoffeln

Jede weitere Beilage 6.00

Fisch- und Meeresfrüchte-Deklaration

Austern	Frankreich
Jakobsmuscheln	USA
Muscheln	Holland / Italien
Lachs	Norwegen
Seezunge	Frankreich
Dorade	Griechenland
Oktopus	Marocco
Zander	Schweiz / Kanada
Calamari	Italien
Crevetten	Vietnam
Hummer	Kanada

Heisser Stein

Lassen Sie sich überraschen!

	200g	300g	400g	750g
Bio Kalbsteak	41.00	53.00	65.00	
Weide-Rindsfilet	50.00	66.00	81.00	
Weide-Rinds-Entrecôte	41.00	52.00	64.00	
Bisonfilet	59.00	78.00	92.00	
Dry Aged Wagyu-Entrecote	90.00	130.00	170.00	
Dry Aged Weide Rinds Côte de Boeuf				112.00

Unsere Beilagen:

Rösti-Kroketten, Pommes frites, Safran-Risotto, Gemüsebouquet, Rosmarinkartoffeln

serviert mit drei verschiedenen Saucen

Jede weitere Beilage Fr. 6.00

Fleischdeklaration

Bison	Kanada
Wagyu	Chile
Angus	Argentinien
Lamm	Neuseeland
Poulet	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Weide-Rind	Schweiz
Rind	Schweiz

Dry Aged Fleisch

In unserem Reifeschrank reift ausgewähltes Schweizer Rind- und Schweinefleisch, sowie Wagyu-Beef aus Chile zu besonders saftigen Dry Aged Steaks heran - zur Königsklasse unter den Steaks. Sie bestechen durch ihre besondere Zartheit und ein intensives Aroma. Erreicht werden diese Eigenschaften durch eine aufwendige Zubereitung, bei der das Fleisch über einen längeren Zeitraum im Reifeschrank zum Trocknen aufgehängt und am Knochen gereift wird. Während dieser Reifeperiode verliert das Fleisch Flüssigkeit und ca. 30% seines Gewichts. Durch diesen Gewichtsverlust und die lange Reifezeit entwickelt das Dry Aged Steak sein charakteristisch nussiges Aroma – ein geschmackliches Highlight für jeden Fleischliebhaber!

Dry Aged Steaks gehören zu unserer Spezialität. Wir verwenden ausschliesslich hoch qualitatives Rindfleisch und Schweinefleisch bei der Zubereitung, damit Sie in den Genuss dieser besonders zarten Steaks kommen können.

Zu allen Fleisch-Gerichten servieren wir eine hausgemachte Café de Paris

Cotoletta di manzo sulla griglia (1 kg für 2 Personen)	130.00
Grilliertes Dry Aged Tomahawk-Steak am Knochen mit Barbecue Marinade 30 Tage im Reifeschrank gelagert	
Dry Aged Weiderind-T-Bone 450g	70.00
25 Tage im Reifeschrank gelagert	
Dry Aged Wagyu-Entrecote 200g	90.00
25 Tage im Reifeschrank gelagert	
Dry Aged Weiderind Côte de Boeuf (ab 750g für 2 Personen)	15.00/100g
25 Tage im Reifeschrank gelagert	
Dry Aged Tomahawk Steak vom Schwein 350g	40.00
25 Tage im Reifeschrank gelagert	

Unsere Beilagen:

Rösti-Kroketten, Pommes frites, Blattspinat, Rosmarinkartoffeln

Jede weitere Beilage Fr. 6.00

Pizzas

Pizza contemporanea napoletana: Unsere Pizza Revolution mit Rand (Cornicione) ist ein luftiger und hochverdaulicher „Direkt-Teig“ der 72 Stunden lang reift.

Pizza margherita 	18.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum	
Pizza prosciutto	23.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Vorderschinken	
Pizza cavallino	25.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Mascarpone, Speck, Rucola	
Pizza affumicata	27.00
Tomaten, geräucherte Büffel Mozzarella, Steinpilze, karamellisierte rote Zwiebeln, Nduja (italienische Wurst)	
Pizza zucca	26.50
Kürbiscreme, Fior di Latte, Steinpilze, Speck, Burratina	
Pizza rucola 	24.50
Tomatensauce, Fior di Latte, Mascarpone, grillierte Aubergine, Rucola	
Pizza burrata	27.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Burrata, Rohschinken	
Pizza mortadella e pistacchio	28.00
Fior di latte, Pistaziencreme, Mortadella, Stracciatella aus Burrata	
Pizza bufalina 	27.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Büffel-Mozzarella, Cherry Tomaten Confit, Basilikum	
Pizza vegetariana 	24.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Zucchini und grillierte Aubergine, Peperoni	
Pizza nostra	26.00
Tomatensauce, Mascarpone, Oliven, scharfe Salami	
Pizza ortolana	26.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Gorgonzola, Steinpilze, Rohschinken	
Pizza foresta nera d'orata	29.00
Cherry Tomaten Confit, Büffelmozzarella, geräucherter Lachs, Gold, karamellisierte rote Zwiebeln, Rucola, Balsamico-Perlen	
Pizza al Tartufo	28.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Rohschinken, schwarze Trüffel, Stracciatella aus Burrata	
Pizza al bresaola	27.00
Fior di Latte, Bresaola, Rucola, Balsamico, Parmesanflocken	
Alle Pizzas Take Away	20.00
Pizza Margherita Take Away	15.00
Burrata, Büffelmozzarella (natur o. geräuchert), Tartufo	Zuschlag 5.00