

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, Ei	
Insalata caprese con mozzarella di bufala 	18.00
Tomaten mit Büffelmozzarella serviert mit Olivenöl und Balsamico	
Fichi con burrata servito con pistacchio e caffè caramelizzato 	23.00
Feigen mit Burrata serviert mit einem Krokant aus Pistazien und Kaffeebohnen an Feigen-Balsamico	
Gamberi all'aglio alla catalana	24.00
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	25.00
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	
Paccheri al pomodorino con bufala affumicata 	26.00
FrISChe Teigwaren, gelbe und rote Datterino, geräucherte Büffelcreme	
Orecchiette cremose alla positanese	26.00
FrISChe Teigwaren, Cherrytomaten-Burrata-Creme, Salsiccia, Basilikum	
Orecchiette alla contadina	25.50
FrISChe Teigwaren, Speck, Safran, Mozzarella	
Strozzapreti cremosi ai frutti di mare e rucola	26.00
FrISChe Teigwaren mit Meeresfrüchten, Weissweinsauce, Rucola	
Capellaccio ripieno al tartufo con crema al tartufo bianco 	29.00
Ravioli gefüllt mit Trüffel und Weisstrüffelcreme	
Tagliatelle al cartoccio	29.00
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 Mascarponesauce	

Der Chef empfiehlt

Filetto di manzo in crosta al barolo 51.00
Weide-Rindsfilet mit Kräuterkruste an Barolosauce

Filetto di manzo al scalogno e porto 51.00
Weide-Rindsfilet vom Grill serviert mit Portwein-Schalotten-Sauce

Filetto di manzo ai fichi 51.00
Weide-Rindsfilet vom Grill serviert an einer Feigensauce

Filetto di manzo alle spugnone 54.00
Weide-Rindsfilet vom Grill serviert mit Morchelsauce

Filetto di bisonte alle ciliegie 62.00
Bisonfilet serviert mit Kirschen-Balsamicosauce

Filetto di Bionte al pepe verde 62.00
Bisonfilet serviert mit einer Grünpfeffersauce

Filetto di tonno in crosta di pistacchio con salsa alla senape 40.00
Thunfisch mit Pistazien-Kruste auf Senfsauce

Filetto di branzino al vino bianco e timo 42.00
Wolfbarschfilet mit Weissweinsauce und Thymian

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
Bio Kalbsteak	41.00	53.00	65.00
Weide-Rindsfilet	51.00	67.00	82.00
Weide-Rinds-Entrecôte	41.00	52.00	64.00
Bisonfilet	60.00	79.00	93.00
Dry Aged Wagyu-Entrecote	90.00	130.00	170.00

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

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 550g **85.00**
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 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 scharfe Wurst)	
Pizza capocollo	27.00
Fior di Latte, Pistazien Crunch, Stracciatella aus Burrata, Coppa	
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, Zucchetti 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 gialla	25.00
Gelbe Cherry Tomaten, Fior di latte, karamellisierte rote Zwiebeln, Thunfisch	
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