

# 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. Für unsere Leistung wie Service, Gläser, Abwasch usw. berechnen wir Fr. 0.50 / dl.

### Vergessene Gegenstände

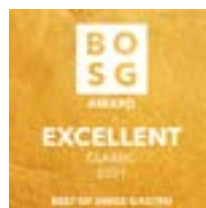
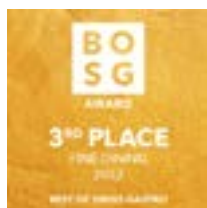
Bitte beachten Sie, dass wir liegengeliebene Sachen (z.Bsp. Brillen, Kleidungsstück, Schirm, usw.) aus Platzgründen nur 1 Monat lang aufbewahren

Vielen Dank für Ihre Mithilfe und Ihr Verständnis

### Angelo Di Venere


Besuchen Sie unsere Website **und NEU auch unseren Webshop**  
unter **[www.roessli-gelterkinden.ch](http://www.roessli-gelterkinden.ch)**

oder ganz einfach unter **[www.gutessengehen.ch](http://www.gutessengehen.ch)**








# Vorspeisen

<b>Insalata verde</b> 	9.00
Grüner Blattsalat	
<b>Insalata mista</b> 	12.00
Gemischter Salat	
<b>Insalata caprese con mozzarella di bufala</b> 	18.00
Tomaten mit Büffelmozzarella serviert mit Olivenöl und Balsamico	
<b>Fichi con burrata servito con pistacchio e caffè caramelizzato</b> 	23.00
Feigen mit Burrata serviert mit einem Krokant aus Pistazien und Kaffeebohnen an Feigen-Balsamico	
<b>Gamberi all'aglio alla catalana</b>	24.00
Warme Crevetten in scharfem Olivenöl, Knoblauch, Rucola	
<b>Carpaccio di gambero rosso con burrata e frutto di passione</b>	27.00
Rotes Crevetten Carpaccio aus Mazara mit cremigen Tupfen von Burrata und Passionsfrüchten	
<b>Capesante su una crema di limone in crosta</b>	26.00
Jacobs-Muscheln mit Zitronensauce und Kräuterkruste	
<b>Frittura di calamari all'italiana</b>	25.00
Frittierte Calamares	

# FrISChe Teigwaren

<b>Paccheri al sugo di scampi</b> .....	<b>26.50</b>
FrISChe Teigwaren, Tomaten-Scampi-Sauce, Crevetten, Rucola	
<b>Paccheri alla crema di broccoli con guanciale e tarallo pugliese</b> .....	<b>26.50</b>
FrISChe Teigwaren, Broccolicreme, Speck, Taralli-Crumble	
<b>Paccheri alle melanzane</b>  .....	<b>25.50</b>
FrISChe Teigwaren, Aubergine, Tomatensauce, Basilikum	
<b>Orecchiette alla crema di tre pomodori con trito di olive e crema di bufala</b>  .....	<b>26.00</b>
FrISChe Teigwaren, Cherry Tomatencreme mit Oliven-Crumble und Büffelcreme	
<b>Orecchiette alla contadina</b> .....	<b>25.50</b>
FrISChe Teigwaren, Speck, Rahmsafransauce, Mozzarella	
<b>Capellaccio ripieno di pomodorino e burrata alla crema di basilico</b>  .....	<b>28.00</b>
Ravioli gefüllt mit Cherrytomaten, Basilikumsauce mit Burrata-Creme und getrockneten Tomaten	
<b>Tagliatelle al cartoccio</b> .....	<b>29.00</b>
FrISChe Nudeln mit Crevetten, Meeresfrüchten, Hummer (dieses Gericht wird im Backpapier serviert)	

## Risotto

<b>Risotto al taleggio con gambero rosso e aglio nero</b> .....	<b>29.00</b>
Risotto mit Taleggio mit Crevetten-Tatar aus Mazara und schwarzem Knoblauchpulver	

# Der Chef empfiehlt

<b>Filetto di manzo in crosta al barolo</b> .....	<b>52.00</b>
Weide-Rindsfilet mit Kräuterkruste an Barolosauce	
<b>Filetto di manzo al scalogno e porto</b> .....	<b>52.00</b>
Weide-Rindsfilet vom Grill serviert mit Portwein-Schalotten-Sauce	
<b>Filetto di manzo ai fichi</b> .....	<b>52.00</b>
Weide-Rindsfilet vom Grill serviert an einer Feigensauce	
<b>Filetto di manzo alle spugnole</b> .....	<b>55.00</b>
Weide-Rindsfilet vom Grill serviert mit Morchelsauce	
<b>Filetto di bisonte alle ciliegie</b> .....	<b>62.00</b>
Bisonfilet serviert mit Kirschen-Balsamicosauce	
<b>Filetto di Bisonte al pepe verde</b> .....	<b>62.00</b>
Bisonfilet serviert an grüner Pfeffersauce	
<b>Guance di vitello allo chef</b> .....	<b>47.00</b>
Geschmorte Kalbsbäckli nach Chef-Art	
<b>Filetto di tonno in crosta di pistacchio con salsa alla senape</b> .....	<b>40.00</b>
Thunfisch mit Pistazien-Kruste auf Senfsauce	
<b>Filetto di branzino al vino bianco e timo</b> .....	<b>42.00</b>
Wolfsbarschfilet 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
<b>Bio Kalbsteak</b>	<b>42.00</b>	<b>58.00</b>	<b>75.00</b>
<b>Weide-Rindsfilet</b>	<b>52.00</b>	<b>68.00</b>	<b>90.00</b>
<b>Weide-Rinds-Entrecôte</b>	<b>43.00</b>	<b>59.00</b>	<b>76.00</b>
<b>Bisonfilet</b>	<b>60.00</b>	<b>82.00</b>	<b>98.00</b>
<b>Dry Aged Wagyu-Entrecote</b>	<b>90.00</b>	<b>130.00</b>	<b>170.00</b>

## 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

<b>Pizza margherita</b> 	18.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum	
<b>Pizza prosciutto</b>	23.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Vorderschinken	
<b>Pizza cavallino</b>	25.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Mascarpone, Speck, Rucola	
<b>Pizza affumicata</b>	27.00
Tomaten, geräucherter Büffel Mozzarella, Steinpilze, karamellisierte rote Zwiebeln, Nduja (italienische scharfe Wurst)	
<b>Pizza alla crema di basilico</b>	26.00
Fior di Latte di Agerola, Basilikumcreme, Scharfe Salami, Parmesan, Stracciatella aus Burrata	
<b>Pizza rucola</b> 	24.50
Tomatensauce, Fior di Latte, Mascarpone, grillierte Aubergine, Rucola	
<b>Pizza burrata</b>	27.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Burrata, Rohschinken	
<b>Pizza mortadella e pistacchio</b>	28.00
Fior di latte, Pistaziencreme, Mortadella, Stracciatella aus Burrata	
<b>Pizza bufalina</b> 	27.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Büffel-Mozzarella, Cherry Tomaten Confit, Basilikum	
<b>Pizza vegetariana</b> 	24.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Zucchetti und grillierte Aubergine, Peperoni	
<b>Pizza nostra</b>	26.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Mascarpone, Oliven, scharfe Salami	
<b>Pizza ortolana</b>	26.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Gorgonzola, Steinpilze, Rohschinken	
<b>Pizza gialla</b>	25.00
Gelbe Cherry Tomaten, Fior di latte, karamellisierte rote Zwiebeln, Thunfisch	
<b>Pizza al Tartufo</b>	28.00
Tomatensauce, Fior di Latte, Rohschinken, schwarze Trüffel, Stracciatella aus Burrata	
<b>Pizza al bresaola</b>	27.00
Fior di Latte, Bresaola, Rucola, Balsamico, Parmesanflocken	
<b>Pizza Calzone Antonio</b>	28.00
Gebacken Calzone gefüllt mit Tomatensauce, Fior di Latte, nach dem Backen belegt mit Rohschinken, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan	
<b>Alle Pizzas Take Away</b>	20.00
<b>Pizza Margherita Take Away</b>	15.00
<b>Alle Pizzas mit Burrata, Büffelmozzarella (natur o. geräuchert), Tartufo</b>	Zuschlag 5.00