

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

Vorspeisen

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

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 alla crema di ceci e guanciale croccante	25.50
FrISChe Teigwaren, Kichererbsen-Creme, Schweinebacken-Krokant	
Orecchiette alle cime di rapa 	24.50
FrISChe Teigwaren, Stangenkohl, geriebenes Brot	
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 Teigröllchen gefüllt mit Stracchino und Steinpilzen, überbacken mit Mascarpone sauce	

Der Chef empfiehlt

Filetto di manzo in crosta al barolo Weide-Rindsfilet mit Kräuterkruste an Barolosauce	50.50
Filetto di manzo al cioccolato 70% Weide-Rindsfilet vom Grill serviert mit Schokoladensauce 70%	50.50
Filetto di manzo ai fichi Weide-Rindsfilet vom Grill serviert an einer Feigen-Balsamicosauce	50.50
Filetto di manzo alle spugnole Weide-Rindsfilet vom Grill serviert mit Morchelsauce	53.00
Filetto di bisonte d'oro su porcini trifolati Bisonfilet serviert mit Gold auf Steinpilzen	60.00
Filetto di Bisonte in crosta ai mirilli Bisonfilet serviert mit einer Wallnuss-Honig-Kruste auf Heidelbeerensauce	60.00
Filetto di tonno in crosta di pistacchio con salsa alla senape Thunfisch mit Pistazien-Kruste auf Senfsauce	40.00
Polpo croccante su una crema di ceci e tartufo Grillte Octopus-Tentakel auf Kichererbsen-Creme und Trüffel	39.00

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 Cafè 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


Serviert mit 3 verschiedenen Saucen

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 alla crema di noci **28.00**
Nusscreme, geräuchte Büffel Mozzarella, Schweinebacken-Speck, Parmesanflocken

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 salciccia e crema di porcini **27.00**
Steinpilzcreme, Fior di Latte, Schweins-Salciccia

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, Tartufo **Zuschlag 5.00**