

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	8.00
Insalata mista  Gemischter Salat	11.00
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 caramellizzato  Feigen mit Burrata serviert mit einem Krokant aus Pistazien und Kaffeebohnen an Feigen-Balsamico	21.50
Gamberi all'aglio alla catalana Warme Crevetten in scharfem Olivenöl, Knoblauch, Rucola	23.00
Tartare di gambero rosso su una crema di bufala e sale nero Rotes Crevetten-Tartar aus Mazara auf Büffel-Mozzarella-Creme	27.00
Quadrato di tonno marinato su una salsa di fondo di vitello e soia Thunfisch-Würfel mit einer Kalbsfond-Soja-Sauce	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, Burrata	
Orecchiette allo zafferano con guanciale croccante	24.50
FrISChe Teigwaren, Safransauce, italienischer Speck-Krokant, geriebeneS Brot	
Orecchiette alla salciccia	25.50
FrISChe Teigwaren, Salciccia, Tomatensauce, Stracciatella aus Burrata, Basilikum	
Fagotini ripieni di pere in Salsa di noci 	23.50
Päckliteigwaren gefüllt mit Käse und Birnen, dazu Nussauce und 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)	
Ravioli ripieni alle capesante alla salsa di menta	27.00
Ravioli mit Jacobsmuscheln-Füllung serviert mit Minze-Sauce und geriebene Orangen	

Der Chef empfiehlt

Filetto di manzo in crosta al barolo Weide-Rindsfilet mit Kräuterkruste an Barolosauce	49.50
Filetto di manzo al porto Weide-Rindsfilet vom Grill serviert mit Schalotten-Portweinsauce	49.50
Filetto di manzo ai fichi Weide-Rindsfilet vom Grill serviert mit an einer Feigen-Balsamicosauce	49.50
Filetto di manzo alle spugnole Weide-Rindsfilet vom Grill serviert mit Morchelsauce	52.00
Filetto di bisonte alla salsa di barbecue affumucicato Bisonfilet serviert mit einer BBQ Sauce (Smoke ^{***})	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	39.00
Filetto di salmone su salsa di zafferano e frutto di passione Lachsfilet auf Safran-Passionfrucht-Sauce	38.00

(Smoke^{***}) Das Gericht wird in einer Rauch-Glocke serviert

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	49.00	65.00	80.00
Weide-Rinds-Entrecôte	40.00	51.00	63.00
Bisonfilet	59.00	78.00	92.00

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.

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 T-Bone 450g 70.00
25 Tage im Reifeschrank gelagert

Dry Aged Wagyu-Entrecote 200g 90.00
25 Tage im Reifeschrank gelagert

Dry Aged 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

Zu allen Dry Aged Gerichten servieren wir hausgemachtes Café de Paris

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 alla crema di basilico  **25.00**
Fior di Latte, Cherry Tomaten Confit, Basilikumcreme, Parmesanflocken

Pizza rucola  **24.00**
Tomatensauce, Fior di Latte, Mascarpone, grillierte Aubergine, Rucola

Pizza burrata **27.00**
Tomatensauce, Fior di Latte, Burrata, Rohschinken

Pizza alla crema di rucola **26.00**
Fior di Latte, Cherry Tomaten Confit, geräucherter Lachs, Rucolacreme

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 salciccia e friarelli **27.00**
Fior di Latte, Salciccia, Friarelli (Stangenkohl), Basilikum

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 carpaccio **27.00**
Tomatensauce, Fior di Latte, Rinds-Carpaccio, Stracciatella, Limette, schwarzes Salz

Alle Pizzas Take Away **20.00**

Pizza Margherita Take Away **15.00**

Pizza al Tartufo Take Away **25.00**

Burrata, Büffelmozzarella **Zuschlag 5.00**