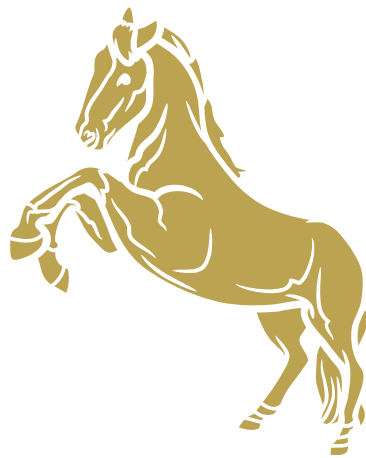


# GASTHOF RÖSSLI

---

## Herzlich Willkommen



Ein Herzliches Willkommen im Gasthof Rössli

Wir sind Christian und Martina, das neue Wirtepaar und treten in die Fussstapfen von Albert und Jacqueline Hoffmann.

Es freut uns sehr, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

Wir arbeiten mit einheimischen Produzenten zusammen, die uns stets mit frischen Produkten beliefern. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie sehr gerne.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und einen guten Appetit –  
Lasst es euch schmecken. :

Familie Haase und alle Mitarbeiter/innen.



Unsere Küche ist von 11.30 Uhr bis 13.45 Uhr & von 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet.



= Lactose Frei



= Gluten Frei



= Vegetarisch



= Vegan

# Apero - Empfehlung

---

## Alkoholfrei

<b>Hausapéro «Lillet Vive»</b> ( wenig Alkohol ) mit Granatapfel erfrischend,	<b>11</b>
Holunder - Bitter	<b>8.5</b>
Martini Floreale (weiss )	<b>9.5</b>
Sanbitter	<b>6.50</b>

## mit Alkohol

<b>Hausapéro «Rössli»</b> Heuschnaps, Ginger Ale, Limettensaft	<b>12</b>
Aperol Spritz, Hugo	<b>9.50</b>
Weisser Spritzer, süss oder sauer	<b>8.50</b>
Cüpli Prosecco	<b>8.5</b>

## Wein

<b>Hausmarke Weiss</b> Tenuta Regaleali Leone Blend IGT 1 dl	<b>8.50</b>
<b>Hausmarke Rot</b> Cannonau di Sardegna DOC Riserva 1 dl	<b>8.50</b>
<b>Hausmarke Rosé</b> Palm par Lèscarelle 1 dl	<b>8.00</b>

## Bier

Eichhof Lager hell	4.8%	<b>4.8   6.7</b> 30 cl   58cl
Calanda Lager	4.8%	58cl <b>6.7</b>
Erdinger Weissbier	5.3%	50cl <b>6.5</b>

---

**Schneusplättli mit «Einheimischem»** **21**  
saftiger Heublumenspeck, Käsemöckli, Trockenfleisch,  
Rohschinken, Früchte, Apèronüssli, Cornichons

**Apero - Trio** **15**  
Sbrinzmöckli, Oliven, Bauernwurst vom Schwein

**Geröstete Apero Nüssli** **5**



inkl. 8.1% MwSt

**RÖSSLI**  
STEINHAUSEN - ZG

# Wir wünschen einen genussvollen Aufenthalt

---

## Vorspeisen

---

<b>Grüner Salat</b> nach Wahl, Haus - oder Italien Dressing		<b>8.50</b>
<b>Gemischter Salat</b> verfeinert mit saisonalem Gemüse, Kern-Nuss-Mix und Hausdressing		<b>11.00</b>
<b>Tatar vom Rind</b> Toastbrot – Butter - Spezielsauce Nach Wunsch gewürzt ( mild/ mittelscharf / scharf )		<b>23   36</b>
<b>+ Beilage Pommes</b>		<b>7.50</b>
<b>Tomaten - Mozzarella Ravioli</b> mit Basilikumsauce, Grana Padano, Pinienkerne	<b>klein / gross</b>	<b>19   27</b>
<b>+ Riesencrevetten 3 Stk.</b>		<b>8.50</b>

## Fitness - Zeit

---

**mit reichhaltiger Sommersalatgarnitur & Melone.  
nach Wahl, Haus - oder Italien Dressing**

⇒ Fischknusperli - Egli mit Tatarsauce	<b>34.90</b>
⇒ gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter	<b>29.00</b>
⇒ Wiener Schnitzel mit Preiselbeerkonfi	<b>41.50</b>
⇒ Schweinssteak mit Café de Paris	<b>29.50</b>
⇒ Falafel mit Joghurt - Dip	<b>26.90</b>

## Suppen

---

<b>Süsskartoffel - Rueblisuppe mit Kokos und Zitronengras</b>	<b>12</b>
<b>Weisswein - Suppe</b>	<b>11</b>
<b>Bouillon mit Flädli</b>	<b>9</b>



inkl. 8.1% MwSt

**RÖSSLI**  
STEINHAUSEN - ZG

# Frisch vom Metzger

---

## Fleisch

---

**Filetsteak vom Ross** 39

**Wähle eine Sauce | Beilage**

- ⇒ Rahm - Pfeffersauce
- ⇒ Café de Paris
- ⇒ Cognacrahmsauce
- ⇒ Senfrahmsauce

- ⇒ Butterreis
- ⇒ Pommes frites
- ⇒ Krokette
- ⇒ Kernser Nudeln

**Gemüse der Saison** 8

**Filetgulasch „Stroganoff“ vom Ross oder Rind** 39  
an Paprikarahmsauce und Butterreis

**„Rössli Penne“** 27  
mit Rossfiletwürfeln an Cognacrahmsauce

---

**Rindsfiletsteak ( 220 g ) (halbe Portion)** 56 | 52  
mit Whiskey - Senfsauce dazu Krokette und Gemüse

**Bärentatze** 34 | 39  
Cordon bleu vom **Schwein | Kalb**  
serviert mit Pommes frites und Gemüse

**Geschnetzeltes „Zürcher Art“** 39  
mit Kalbsstreifen, Champignonrahmsauce, Butterrösti

**Güggeli - „Rössli Art“** 33  
Halbes Poulet mit unserer selbstkreierten  
Currysauce, dazu bunter Salat **oder** Pommes frites

**Wiener Schnitzel** 41  
mit Pommes frites und Gemüse

**Pouletbrüstchen „Champignonrahmsauce“** 28  
mit Nudeln und Gemüse



**RÖSSLI**  
STEINHAUSEN - ZG

# Fisch & Vegetarisch

---

## Fisch

---

<b>Zander „Mediterran“ gebraten</b>	<b>39</b>
Tomaten Fregola Sarda mit Basilikumsauce und Gemüse	
<b>Zander „Zuger Art“</b>	<b>38</b>
serviert mit Kräuter - Weissweinsauce, Gemüsebouquet und Butterreis	
<b>Fischknusperli - Egli gebacken mit „Tatarsauce“</b>	<b>34.90</b>
und neuen Kartoffeln	

## Vegetarisch

---

<b>Penne mit Frischkäse- Kräutersauce</b>	<b>28</b>
dazu Spinat und Edelpilze	
<b>Curry - Bowl</b>	<b>29</b>
Bohnen - Gemüse - Curry, Pistazien, Pita Brot	
<b>Original Zuger Holzhackermagronen</b>	<b>26</b>
Älplermagronen mit Apfelmus serviert	
( kleiner Salat als Beilage)	<b>5</b>

### Unser Fleisch, Fisch und «Gmües»

Unser «Gmües» beziehen Wir von Familie Boog | Hünenberg  
Rind -, Kalb - und Schweinefleisch | Schweiz  
Ross | Canada  
Pouletfleisch | Schweiz



**RÖSSLI**  
STEINHAUSEN - ZG

inkl. 8.1% MwSt

