

# MITTAGS-MENUS

Montag  
18.05.2026



**Tagessuppe:** Kartoffel - Gemüsesuppe

Gemischter Salat & Suppe

## Menü 1

\*\*\*

**Kalbsbratkügeli**  
im Reising mit Erbsli

20

## Menü 2

Gemischter Salat & Suppe

\*\*\*

**Älpermagnonen**  
mit Apfelmus

24

## Menü 3

Gemischter Salat & Suppe

\*\*\*

**Poulet Picatta**  
Pouletbrust im Grana Padanomantel  
mediterranes Gemüse  
Tomaten-Spaghetti

28

**Hit - Fisch 34**

Gemischter Salat & Suppe

\*\*\*

**Zander (NO) gebraten**  
an Spargelgemüse, Hollandaise Basmatireis

**Hit - Vegetarisch 25**

Gemischter Salat & Suppe

\*\*\*

**Zweierlei Spargel**  
Hollondaise, Bratkartoffeln

**„Jeden Donnerstagsmittag – unser beliebter  
Cordon-bleu-Tag im Rössli“**

## Rössli Klassiker inkl. Salat und Suppe

**Gebratenes Rossfilet (UY) | 39**

„Kräuterbutter“ Pommes frites, Gemüse

**Rotes Thai Curry mit Rindfiletwürfel (PY) | 39**

Basmatireis und Gemüse

**Zanderknusperli (DE) | 29**

Sauce Tartar / saisonales Gemüse / Pommes frites

**Wiener Schnitzel | 36**

mit Gemüse und Pommes frites

**Beefsteak Tatar (CH) 28 | 34**

mild, scharf oder „höllisch scharf“ serviert mit Toast und Butter

## Weinempfehlung

**Rotwein**

\*\*\*

**Cuvee - dunkel rot  
Schloss Heidegg**

**1dl | 7.50**

**Weisswein**

\*\*\*

**Oppenheim  
Riesling**

**1 dl | Fr. 8**



**Dein süsser Rössli-Moment:**  
Kaffee inkl. Glace - Cornet Fr. 5.–

Nicht deklariertes Fleisch und nicht deklariertes Fisch stammen aus der Schweiz!  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen  
können, informieren Sie unserer Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.