

# MITTAGS-MENUS

Donnerstag  
20.08.2026



Tagessuppe: Boullion mit Backerbsen

## Menü 1

Gemischter Salat & Suppe

\*\*\*

### Zarte - Rindsvoressen

langsam geschmort, mit  
Butternudeln

20

## Menü 2

Gemischter Salat & Suppe

\*\*\*

### Curry - Kichererbsen Bowl

mit Gemüse und Trockenreis

24

## Menü 3

Gemischter Salat & Suppe

\*\*\*

### Hausgemachtes Cordon Bleu

mit knusprigen Pommes frites

28

## Hit - Fisch

31

Gemischter Salat & Suppe

\*\*\*

### Gebratenes Lachs

mit Dillrahmsauce, Reis und  
Wallnuss - Spinat

## Hit - Vegetarisch

25

Gemischter Salat & Suppe

\*\*\*

### Geschmorte Süsskartoffelnocchis

mit Salbeibutter, geschmolzenen Cherry -  
Tomaten, Ofen - Zucchini und Parmesan.

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

## Rössli Klassiker

inkl. Salat und Suppe

### Rossfilet (UY) | 39

„Cognacrahmsauce“ Sommergemüse und Pommes Frites

### Roastbeef (kalt serviert) | 32

Rindsentrecote (CH) / Sauce Tartar / Salatbouquet / Bratkartoffeln

### Melone Rohschinken (CH) | 25.50

### Fitness Salatteller - Zander Knusperli | 31

Blattsalate / Rohkost / Früchte

### Es Hät so langs Hät | 19

Saltimbocca vom Schweinsnierstück mit Salbeijus, Risotto

## Weinempfehlung

### Rotwein

\*\*\*

**Cuvee - dunkel rot  
Schloss Heidegg**

**1dl | 7.50**

### Weisswein

\*\*\*

**Sauvignon Blanc  
Chardonay**

**1 dl | Fr. 8**



## Dein süsser Rössli-Moment:

Kaffee inkl. Glace - Cornet Fr. 5.–

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