

Herzlich Willkommen und en Guete

Lieber Gast,
unser Team heisst Sie
im Restaurant Rössli zur Vogtei herzlich willkommen.

Wir legen nicht nur Wert auf
Gemütlichkeit, Geselligkeit und Zufriedenheit unserer Gäste,
sondern auch
auf ein reichhaltiges Angebot,
welches nur mit frischen Zutaten zubereitet wird.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen
beim Durchstöbern unserer Speisekarte.
Haben Sie einen Wunsch?
Zögern Sie nicht uns Diesen mitzuteilen.

Slavis Partyservice

Sehr gerne organisieren wir für Sie Ihre Geburtstagsparty,
Hochzeit, Jubiläum
oder sonstigen Anlass.
Im Zehntensaal der Vogtei feiern Sie mit bis zu 280 Personen.

Ihr Anlass soll Ihre Handschrift tragen und unsere Signatur.
Wir setzen Ihre Vorstellungen um und übertreffen diejenige Ihrer Gäste.
Sie geniessen das Fest, wir übernehmen den Rest.

Unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen beraten Sie gerne.

**Suzana und Slavisa Tomic
mit Team**

Aperitivo

Prosecco Rafaello

Flasche	75 cl	Fr. 49.00
Cüpli	10 cl	Fr. 9.50

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe und Eis		Fr. 12.00
---	--	------------------

Hugo

Prosecco, Soda, Minze, Limette, Holunderblütensirup und Eis		Fr. 12.00
--	--	------------------

Campari Orange

Campari, Orangensaft, Orangenscheibe und Eis	4 cl	Fr. 9.50
---	------	-----------------

Campari (23% vol.)	4 cl	Fr. 7.50
Cynar (16% vol.)	4 cl	Fr. 7.50
Martini weiss (16% vol.)	4 cl	Fr. 7.50

Tomatensaft	20 cl	Fr. 6.00
Orangensaft	20 cl	Fr. 6.00

Digestiv

Appenzeller (29 % vol.)	4 cl	Fr. 7.50
Ramazzotti (30 % vol.)	4 cl	Fr. 7.50

Vorspeisen

Suppen

Tagessuppe AGLO Fr. 8.50

Curryschaumsuppe mit Gemüsejulienne AGLO Fr. 11.50

Salate

Gemischter Gartensalat AMCLHG Fr. 10.50
Blattsalate und Gemüse mit gerösteten Kernen

Bunter Blattsalat AMCLHG Fr. 9.50
Variation von Blattsalaten und gerösteten Kernen

Avocado-Granatapfel Salat MCLG Fr. 14.50
Verschiedene Blattsalate mit Himbeer-Dressing

Salat Caprese GA Fr. 16.50
Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten und Basilikum-Pesto

Nüsslisalat «Mimosa» AMCLG Fr. 14.50
mit Ei und Haus-Dressing

für den kleinen Hunger

Schinken-Käsetoast AG Fr. 13.50

Toast Hawaii AG Fr. 14.50
Toast mit Schinken, Käse und Ananas

Fleischkäse mit zwei Spiegelei CGM Fr. 14.50

Fleischkäse mit Spiegelei ACGM Fr. 18.50
mit Pommes Frites und Gemüsebouquet

Kalte Speisen

Beefsteak Tatar AMGLO

verfeinert mit Cognac, Kapern und Buttertoast

Vorspeise (70gr.)

Fr. 20.50

Hauptgang (140gr.)

Fr. 30.50

Salatteller mit Ei MCLG

Verschiedene saisonale Salate mit Ei

Fr. 18.50

Wurstsalat einfach MCLG

Fr. 13.50

Wurstsalat garniert MCLG

Fr. 19.50

mit verschiedenen saisonalen Salaten

Wurst-Käsesalat einfach MCLG

Fr. 16.50

Wurst-Käsesalat garniert MCLG

Fr. 20.50

mit verschiedenen saisonalen Salaten

Thon-Salat einfach MCLG

Fr. 13.50

Thon-Salat garniert MCLG

Fr. 19.50

mit verschiedenen saisonalen Salaten

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter-Dill-Sauce AOLD

Fr. 33.50

mit Butterreis und Gemüsebouquet

Gebratenes Lachsfilet auf mediterrane Art AOLD

Fr. 34.50

mit Butterreis und Gemüsebouquet

Black Tiger Crevetten mit Prosecco-Risotto ABO

Fr. 36.50

Risotto mit frischem Spinat und Bundzwiebeln

Flammkuchen

Flammkuchen Original AG Crème Fraiche, Speck, Zwiebeln	Fr. 19.50
Forestière AG Crème Fraiche, Zwiebeln, Champignons, Lauch, Blattspinat, Speck und Emmentaler-Käse	Fr. 20.50
Rustico AG Crème Fraiche, Blattspinat, Peperoni, Zwiebeln, Rohschinken und Emmentaler-Käse	Fr. 24.50
Vegetarisch AG Crème Fraiche, Zwiebeln, Champignons, Lauch, Blattspinat und Emmentaler-Käse	Fr. 19.50

Vegetarische Gerichte

Gemüse Curry AGL sautierte Gemüsewürfel an rassisger Curry-Kokos Sauce serviert mit Reis	Fr. 23.50
Prosecco-Risotto ALO mit frischem Spinat und Bundzwiebeln	Fr. 22.50
Spätzlipfanne ACGO mit Gemüse und Morchelsauce	Fr. 26.50
Knusprige Buure-Rösti AC mit 2 Spiegeleier	Fr. 18.50
Spaghetti Napoli AGL Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesansplitter serviert	Fr. 18.50

Rössli's Klassiker

Pouletbrustfilet an Kräutersauce ACGL mit Nudeln und Gemüse garnitur	Fr. 24.50
Pouletbrustfilet mit Käuterbutter AGLMO Salatgarnitur	Fr. 24.50
Paniertes Schweineschnitzel ACG mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	Fr. 23.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes AGO sautierte Kalbshuftstreifen an sämiger Champignons-Rahmsauce und knuspriger Röstli	Fr. 38.50
Kalbsleberli AG mit Zwiebeln, Kräutern und Butter dazu goldbraune Röstli	Fr. 34.50
Kalbsschnitzel «Wiener Art» ACG mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	Fr. 38.50
Kalbs-Medaillons an Morchelsauce ACGL dazu hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet	Fr. 44.50
Rinds-Filet «Madagaskar» ACGL Grüne Pfeffersauce mit Tagliatelle und Gemüse garnitur	Fr. 45.50
Rindsstroganoff vom Filet ACGL mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet	Fr. 39.50
Grosis Hackbraten ACGL an Rosmarin-Jus mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet	Fr. 18.50
Bratwurst an Zwiebelsauce AGL mit Butterröstli und Gemüsebouquet	Fr. 19.50

Cordon-bleus

Schweins-Cordon-bleu «Original» ACG **Fr. 28.50**

gefüllt mit Vorderschinken und Käse
serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

Riesen-Cordon-bleu «Original» ACG **Fr. 39.50**

Schweins-Cordon-bleu «Rustico» ACG **Fr. 28.50**

gefüllt mit Speck, Käse und Spinat
serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

Riesen-Schweins-Cordon-bleu «Rustico» ACG **Fr. 39.50**

Schweins-Cordon-bleu «Graf Dracula» ACG **Fr. 28.50**

gefüllt mit Vorderschinken, Zwiebeln, Knoblauch und Käse
serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

Riesen-Schweins-Cordon-bleu «Graf Dracula» ACG **Fr. 39.50**

Schweins-Cordon-bleu «Tex Mex» ACG **Fr. 28.50**

gefüllt mit Peperoncini, Zwiebeln und Käse
serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

Riesen-Schweins-Cordon-bleu «Tex Mex» ACG **Fr. 39.50**

Schweins-Cordon-bleu «Casanotra» ACG **Fr. 28.50**

gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola
serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

Riesen-Schweins-Cordon-bleu «Casanotra» ACG **Fr. 39.50**

Poulet-Cordon-bleu «Tessiner» ACG **Fr. 28.50**

gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella und Basilikum
serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

Kalbs-Cordon-bleu ACG **Fr. 39.50**

gefüllt mit Vorderschinken und Käse
serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

Kalbs-Cordon-bleu «Caprese» ACG **Fr. 40.50**

gefüllt mit Rohschinken, Büffelmozzarella und Tomaten
serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

Deklarationen

Fleisch

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland

Fisch

Süßwasserfische	Schweiz, Estland
Krustentiere	Vietnam

Legende der Allergenen- Stoffe

A	glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte (Nüsse)
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fische	N	Sesam
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch (Laktose)	R	Weichtiere

Alle Preise in CHF inkl. MWST