

# **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	<b>Fr. 55.00</b>
Cüpli	10 cl	<b>Fr. 11.00</b>

### **Aperol Spritz**

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe und Eis		<b>Fr. 14.00</b>
---	--	------------------

### **Hugo**

Prosecco, Soda, Minze, Limette, Holunderblütensirup und Eis		<b>Fr. 14.00</b>
--	--	------------------

### **Campari Orange**

Campari, Orangensaft, Orangenscheibe und Eis	4 cl	<b>Fr. 11.50</b>
---	------	------------------

Campari (23% vol.)	4 cl	<b>Fr. 8.50</b>
Cynar (16% vol.)	4 cl	<b>Fr. 8.50</b>
Martini weiss (16% vol.)	4 cl	<b>Fr. 8.50</b>

Sanbitter	10 cl	<b>Fr. 7.00</b>
Tomatensaft	20 cl	<b>Fr. 7.00</b>
Orangensaft	20 cl	<b>Fr. 7.00</b>

## Digestiv

Appenzeller (29 % vol.)	4 cl	<b>Fr. 8.50</b>
Ramazzotti (30 % vol.)	4 cl	<b>Fr. 8.50</b>

## Vorspeisen

### Salate

**Gemischter Gartensalat** ACGHLM **Fr. 12.50**

Blattsalate mit Gemüse

**Bunter Blattsalat** ACGHML **Fr. 10.50**

Variation von Blattsalaten

**Avocado-Granatapfel-Salat** CGLM **Fr. 16.50**

Verschiedene Blattsalate mit Himbeer-Dressing

**Salat Caprese** AG **Fr. 17.50**

Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten und Basilikum-Pesto

**Nüsslisalat «Mimosa»** ACGLM **Fr. 14.50**

mit Ei und Haus-Dressing

## Für den kleinen Hunger

**Schinken-Käsetoast** AG **Fr. 15.50**

**Toast Hawaii** AG **Fr. 17.50**

Toast mit Schinken, Käse und Ananas

**Fleischkäse mit zwei Spiegelei** CGM **Fr. 16.50**

**Fleischkäse mit Spiegelei** ACGM **Fr. 19.50**

mit Pommes Frites und Gemüsebouquet

## Suppen

**Tagessuppe** AGLO Fr. 9.50

**Curryschaumsuppe mit Gemüse-Julienne** AGLO Fr. 14.50

## Kalte Speisen

**Beefsteak Tatar** AGLMO

verfeinert mit Cognac, Kapern und Buttertoast

Vorspeise (70gr.)

Fr. 22.50

Hauptgang (140gr.)

Fr. 33.50

**Salatteller mit Ei** CGLM

Fr. 19.50

Verschiedene saisonale Salate mit Ei

**Wurstsalat einfach** CGLM

Fr. 15.50

**Wurstsalat garniert** CGLM

Fr. 21.50

mit verschiedenen saisonalen Salaten

**Wurst-Käsesalat einfach** CGLM

Fr. 17.50

**Wurst-Käsesalat garniert** CGLM

Fr. 23.50

mit verschiedenen saisonalen Salaten

**Thon-Salat einfach** CGLM

Fr. 16.50

**Thon-Salat garniert** CGLM

Fr. 21.50

mit verschiedenen saisonalen Salaten

## Flammkuchen

**Flammkuchen Original** AG **Fr. 21.50**  
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln

**Forestière** AG **Fr. 24.50**  
Crème fraîche, Zwiebeln, Champignons, Lauch,  
Blattspinat, Speck und Emmentaler-Käse

**Rustico** AG **Fr. 25.50**  
Crème fraîche, Blattspinat, Peperoni, Zwiebeln,  
Rohschinken und Emmentaler-Käse

**Vegetarisch** AG **Fr.22.50**  
Crème fraîche, Zwiebeln, Champignons, Lauch,  
Blattspinat und Emmentaler-Käse

## Fischgerichte

**Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter-Dill-Sauce** ADLO **Fr. 33.50**  
mit Butterreis und Gemüsebouquet

**Black Tiger Crevetten mit Prosecco-Risotto** ABO **Fr. 36.50**  
Risotto mit frischem Spinat und Bundzwiebeln

## Vegane Gerichte

<b>Gemüse Curry</b> <small>AGL</small> sautierte Gemüsewürfel an rassisger Curry-Kokos Sauce serviert mit Reis	<b>Fr. 26.50</b>
<b>Gemüse-Rösti</b> <small>AGL</small> Antipasti-Gemüse und Hummus	<b>Fr. 29.50</b>
<b>Spaghetti Basilikum</b> <small>AGL</small> Cherrytomaten, Peperoni, Lauch und Champignon	<b>Fr. 26.50</b>
<b>Avocado-Spinat Spaghetti</b> <small>AGL</small> Serviert mit Cherrytomaten	<b>Fr. 28.50</b>
<b>Spaghetti Napoli</b> <small>AGL</small> Tomaten-Basilikum-Sauce	<b>Fr. 21.50</b>

## Vegetarische Gerichte

<b>Fregola-Sarda Pasta-Risotto</b> <small>ALO</small> mit mediterranem Gemüse und Falafel	<b>Fr. 29.50</b>
<b>Prosecco-Risotto</b> <small>ALO</small> mit frischem Spinat und Bundzwiebeln	<b>Fr. 24.50</b>
<b>Spätzlipfanne</b> <small>ACGO</small> mit Gemüse und Morchelsauce	<b>Fr. 28.50</b>
<b>Knusprige Buure-Rösti</b> <small>AC</small> mit 2 Spiegeleier	<b>Fr.22.50</b>

## Rössli's Klassiker

<b>Pouletbrustfilet an Kräutersauce</b> <small>ACGL</small> mit Nudeln und Gemüse garnitur	<b>Fr. 25.50</b>
<b>Pouletbrustfilet mit Kräuterbutter</b> <small>AGLMO</small> Salatgarnitur	<b>Fr. 25.50</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <small>ACG</small> mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	<b>Fr. 27.50</b>
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> <small>AGO</small> sautierte Kalbshüftstreifen an sämiger Champignons-Rahmsauce und knuspriger Rösti	<b>Fr. 39.50</b>
<b>Kalbsleberli</b> <small>AG</small> mit Zwiebeln, Kräutern und Butter dazu goldbraune Rösti	<b>Fr. 36.50</b>
<b>Kalbsschnitzel «Wiener Art»</b> <small>ACG</small> mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	<b>Fr. 39.50</b>
<b>Kalbs-Medaillons an Morchel Sauce</b> <small>ACGL</small> dazu hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet	<b>Fr. 49.50</b>
<b>Rinds-Filet «Madagaskar»</b> <small>ACGL</small> Grüne Pfeffersauce mit Tagliatelle und Gemüse garnitur	<b>Fr. 49.50</b>
<b>Rinds Stroganoff vom Filet</b> <small>ACGL</small> mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet	<b>Fr. 42.50</b>
<b>Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce</b> <small>AGL</small> mit Butterrösti und Gemüsebouquet	<b>Fr. 19.50</b>

## Cordon-bleus

**Schweins-Cordon-bleu «Original»** ACG Fr. 29.50

gefüllt mit Vorderschinken und Käse

serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

**Riesen-Cordon-bleu «Original 700 g»** ACG Fr. 44.50

**Schweins-Cordon-bleu «Rustico»** ACG Fr. 29.50

gefüllt mit Speck, Käse und Spinat

serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

**Riesen-Schweins-Cordon-bleu «Rustico»** ACG Fr. 44.50

**Schweins-Cordon-bleu «Graf Dracula»** ACG Fr. 29.50

gefüllt mit Vorderschinken, Zwiebeln, Knoblauch und Käse

serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

**Riesen-Schweins-Cordon-bleu «Graf Dracula»** ACG Fr. 44.50

**Schweins-Cordon-bleu «Tex Mex»** ACG Fr. 29.50

gefüllt mit Peperoncini, Zwiebeln und Käse

serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

**Riesen-Schweins-Cordon-bleu «Tex Mex»** ACG Fr. 44.50

**Schweins-Cordon-bleu «Casanotra»** ACG Fr. 29.50

gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola

serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

**Riesen-Schweins-Cordon-bleu «Casanotra»** ACG Fr. 44.50

**Poulet-Cordon-bleu «Tessiner»** ACG Fr. 29.50

gefüllt mit Rindssalami, Mozzarella und Basilikum

serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

**Kalbs-Cordon-bleu** ACG Fr. 44.50

gefüllt mit Vorderschinken und Käse

serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

**Kalbs-Cordon-bleu «Caprese»** ACG Fr. 45.50

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**