

Aperitiv

Prosecco Raffaello

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

**Herzlich Willkommen
und en Guete**

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

Wir legen nicht nur Wert auf
Gemütlichkeit, Geselligkeit sowie 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.

Slavi's 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**

Suppen

Tagessuppe <small>AGLO</small>	Fr.	7.50
Curryschaumsuppe mit Gemüsejulienne <small>AGLO</small>	Fr.	11.50

Salate

Gemischter Gartensalat <small>AMCLHG</small> Blattsalate und Gemüse mit gerösteten Kernen	Fr.	9.50
Bunter Blattsalat <small>AMCLHG</small> Variation von Blattsalaten und gerösteten Kernen	Fr.	8.50
Salat Caprese <small>GA</small> Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten und Basilikum-Pesto	Fr.	16.50
Nüsslisalat „Mimosa“ <small>AMCLG</small> mit Ei und Haus-Dressing	Fr.	13.50
Salatteller mit Ei <small>AMCLG</small> Verschiedene saisonale Salate	Fr.	18.50
Wurstsalat garniert <small>AMCLG</small> mit verschiedenen saisonalen Salaten	Fr.	18.50
Wurstsalat einfach <small>AMCLG</small>	Fr.	13.50
Wurst-Käsesalat garniert <small>AMCLG</small> mit verschiedenen saisonalen Salaten	Fr.	19.50
Wurst-Käsesalat einfach <small>AMCLG</small>	Fr.	15.50

Kalte Vorspeisen

Beefsteak Tatar AMGLO

verfeinert mit Cognac, Kapern und Buttertoast

Vorspeise (70gr.)

Fr. 19.50

Hauptgang (140gr.)

Fr. 29.50**Melonen mit Rohschinken****Fr. 18.50****Roastbeef mit Sauce Tartar
und Salatgarnitur** ACGL**Fr. 18.50**

Flammkuchen

Flammkuchen Original AG**Fr. 18.50**

Crème Fraiche, Speck, Zwiebeln

Forestière AG**Fr. 19.50**Crème Fraiche, Zwiebeln, Champignons, Lauch,
Blattspinat, Speck und Emmentaler-Käse**Vegetarisch** AG**Fr. 19.50**Crème Fraiche, Zwiebeln, Champignons, Lauch,
Blattspinat und Emmentaler-Käse

Vegetarische Gerichte

Gemüse Curry <small>AGL</small> sautierte Gemüsewürfel an rassisger Curry-Kokos Sauce serviert mit Reis	Fr.	23.50
Prosecco-Risotto <small>ALO</small> mit frischem Spinat und Bundzwiebeln	Fr.	22.50
Spätzlipfanne <small>ACGO</small> mit Gemüse und Morchelsauce	Fr.	26.50
Knusprige Buure-Rösti <small>AC</small> mit 2 Spiegeleier	Fr.	18.50

Fischgerichte

Im Bierteig knusprig gebackene Eglifilet <small>ADCL</small> mit Sauce Tartar und Salat	Fr.	30.50
Gebratenes Zanderfilet mit Rotweinbutter <small>AOLD</small> Butterreis und Gemüsebouquet	Fr.	31.50
Black Tiger Crevetten mit Prosecco-Risotto <small>ABO</small> Risotto mit frischem Spinat und Bundzwiebeln	Fr.	36.50

Klassiker

Pouletbrustfilet an „Kräutersauce“ <small>ACGL</small> mit Nudeln und Gemüse garnitur	Fr.	24.50
Pouletbrustfilet mit Kräuterbutter <small>AGLMO</small> Salatgarnitur	Fr.	24.50
Paniertes Schweineschnitzel <small>ACG</small> mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	Fr.	23.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes <small>AGO</small> sautierte Kalbshuftstreifen an sämiger Champignons-Rahmsauce und knuspriger Rösti	Fr.	38.50
Kalbsleberli scharf angebraten <small>AG</small> mit Zwiebeln, Kräutern und Butter dazu goldbraune Rösti	Fr.	32.50
Kalbsschnitzel „Wiener Art“ <small>ACG</small> mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	Fr.	37.50
Kalbs-Medaillons an Morchelsauce <small>ACGL</small> dazu hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet	Fr.	44.50
Rinds-Filet «Madagaskar» <small>ACGL</small> Grüne Pfeffersauce mit Tagliatelle und Gemüse garnitur	Fr.	44.50
Rindsstroganoff vom Filet <small>ACGL</small> mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet	Fr.	39.50
Lammrückenfilet an Basilikumsauce <small>AL</small> dazu Reis und sautierte Tomaten	Fr.	42.50

Cordon-Bleus

Schweins-Cordon-bleu „Original“ <small>ACG</small>	Fr.	27.50
gefüllt mit Vorderschinken und Käse serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur		
Riesen-Cordon-bleu „Original“ <small>ACG</small>	Fr.	37.50
Schweins-Cordon-bleu „Rustico“ <small>ACG</small>	Fr.	27.50
gefüllt mit Speck, Käse und Spinat serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur		
Riesen-Schweins-Cordon-bleu „Rustico“ <small>ACG</small>	Fr.	37.50
Schweins-Cordon-bleu „Graf Dracula“ <small>ACG</small>	Fr.	27.50
gefüllt mit Vorderschinken, Zwiebeln, Knoblauch und Käse serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur		
Riesen-Schweins-Cordon-bleu „Graf Dracula“ <small>ACG</small>	Fr.	37.50
Schweins-Cordon-bleu „Tex Mex“ <small>ACG</small>	Fr.	27.50
gefüllt mit Peperoncini, Zwiebeln und Käse serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur		
Riesen-Schweins-Cordon-bleu „Tex Mex“ <small>ACG</small>	Fr.	37.50
Schweins-Cordon-bleu „Casanotra“ <small>ACG</small>	Fr.	27.50
gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur		
Riesen-Schweins-Cordon-bleu „Casanotra“ <small>ACG</small>	Fr.	37.50
Poulet-Cordon-bleu „Tessiner“ <small>ACG</small>	Fr.	27.50
gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella und Basilikum serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur		
Kalbs-Cordon-bleu <small>ACG</small>	Fr.	38.50
gefüllt mit Vorderschinken und Käse serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur		
Kalbs-Cordon-bleu „Caprese“ <small>ACG</small>	Fr.	40.50
gefüllt mit Rohschinken, Büffelmozzarella und Tomaten serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur		

Deklarationen

Fleisch:

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Poulet	Schweiz

Fisch:

Süswasserfische	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