

# Menüvorschläge



Hotel Restaurant Rössli  
Hurdnerstrasse 137  
8640 Hurden  
Tel. 055 416 21 21 / Fax 055 416 21 25  
[www.roesslihurden.swiss](http://www.roesslihurden.swiss)

## Inhaltsverzeichnis

<u>Menüvorschläge</u>	3-4
<u>Vorspeisen &amp; Suppen</u>	5
<u>Zwischengänge</u>	6
<u>Hauptgänge</u>	6-8
<u>Dessert</u>	8
<u>Kindermenüs</u>	9



RÖSSLI HURDEN

## Menu 1

Knackiger Blattsalat mit Croutons,  
Avocadospalten, Radieschen und Kernen

\*\*\*

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

Roastbeef im Niedergarofen gebraten mit Sauce Béarnaise  
serviert mit Kartoffelgratin und Grilltomate

\*\*\*

Rüebli-schnitte mit Vanilleglace

CHF 84

## Menu 2

Blattsalat mit  
Sprossen, Kernen und Dressing Ihrer Wahl

\*\*\*

Limonenravioli mit Salbeibutter

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten im Kräutermantel mit Cafe de Paris Butter  
serviert auf Spinat und Dauphinkartoffeln

\*\*\*

Schokoladenfondant mit warmen Waldbeeren

CHF 94



RÖSSLI HURDEN

### Menu 3

Selleriecremesuppe

\*\*\*

Geräuchertes Zürisee Fischtartar  
mit Salat an Saison Traubenkern Dressing

\*\*\*\*

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

Kalbsrücken am Stück im Niedergarofen gebraten  
an leichten Jus serviert auf Tessiner Polenta  
und Sommergemüse

\*\*\*

Mango-Joghurt Mousse mit marinierten Zitrusfrüchten

CHF 99

### Menu 4

Bunter Blattsalat mit gebratenen Crevetten  
an Limettendressing

\*\*\*

Mangosorbet

\*\*\*

Im Olivenöl gebratenes Filet vom Zander mit Oliven Tapenade  
serviert auf Kartoffelstock und Saisongemüse

\*\*\*

Tiramisu

CHF 74



RÖSSLI HURDEN

## Menu 5

Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen  
an einer hausgemachten Salatsauce nach Wahl

\*\*\*

Prosecco-Schaumsuppe  
mit geräucherten Lachsstreifen

\*\*\*

Mangosorbet

\*\*\*

Kalbsnierstück am Stück gebraten im Niedergarofen  
an leichten Jus serviert mit  
Saisongemüse und Weissweinsrisotto

\*\*\*

Schokoladen Parfait mit Mandel Krokant

CHF 102

## Menu Vegetarisch

Gazpacho

\*\*\*

Safran Risotto mit gehobeltem  
Parmesan

\*\*\*

Mango-Joghurtmousse mit Schlagrahm

CHF 45



## Vorspeisen

	CHF
Blattsalat mit Sprossen und Kernen an einer ausgewählten Salatsauce	11
Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen an einer ausgewählten Salatsauce	13
Gemüse Terrine «Royal» mit saisonalen Gemüse	16
Antipasti Teller mit verschiedenen Gemüsen, Pilzen, Rohschinken, Parmesan und Focaccia	18
Bunter Blattsalat mit gebratenen Crevettenschwänzen an Passionsfruchtdressing	18
Geräuchertes Zürisee Fischtartar angemacht mit Sauerrahm mit Salatbouquet und Traubenkern Dressing	18

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Sherry und Flädli	13
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)	11
Tomatencremesuppe mit Schlagrahm und Basilikum	10
Prosecco-Schaumsuppe mit geräucherten Lachsstreifen	14
Mango Joghurt Suppe mit Crevetten	15
Kürbiscremesuppe* (Oktober-Dezember) mit Kernen und Kürbiskernöl	14
Spargelcremesuppe (Mai-Juni)	13



## Zwischengerichte

	CHF
Im Ofen gebratene Jakobsmuschel auf Sauerrahm Kartoffelstock mit Pesto	20
Sanft gegartes Felchenfilet auf Fenchel Carpaccio	19
Gebratene Crevetten auf Safranrisotto	22
Im Olivenöl gebratenes Filet vom Zander mit Oliven Tapenade serviert auf Kartoffelstock	19
<u>Immer wieder ein erfrischender Zwischengang</u>	
Passionsfruchtsorbet	
Mangosorbet	
Limettensorbet pro Portion und Person	5
(alle Sorbets auf Wunsch mit Prosecco) pro Portion und Person	7

## Hauptgänge

"Pouletbrust al Limone" in Zitronenbutter gebratenes Pouletbrust Schnitzel	36
Im Ofen gebratene Maispoularde	37
Ganzes Schweinefilet im Salbei-Rohschinken Mantel	42
Roastbeef im Niedergarofen am Stück gebraten	53
Rindsfilet im Kräutermantel am Stück gebraten	57
Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Senf mariniert	54
Kalbsfilet sanft am Stück gebraten	62
Kalbshohrücken aus dem Niedergarofen	54
<u>Duo vom Filet</u>	
Rinds und Schweinsfilet am Stück gebraten im Niedergarofen	58
Kalbsfilet und Rindsfilet am Stück gebraten im Kräutermantel	65

## Salzwasser Fische

Doradenfilet in Olivenöl Gebraten CHF  
42

Wolfsbarsch in Olivenöl gebraten 42

## Fische aus dem Zürisee oder aus Binnenfischerei

Gebratene Lachsforelle an Kräuter Vinaigrette auf geraffelten  
lauwarmen Zucchini Gemüse serviert mit Reis 34

Felchen im Ofen gebraten auf warmen Fenchel  
serviert mit Bratkartoffeln an Prosecco Schaumsauce 36

Sanft gegartes Hechtfilet in Olivenöl  
serviert auf Safranrisotto mit Cherrytomaten 41

In Mandelbutter gebratenes Eglifilet  
mit Blattspinat und Salzkartoffeln 42

Im Salbei-Zitronen Butter geschwenkte Eglifilet  
serviert mit Gemüse und Pilaw Reis 42

Inklusive einer Beilage, einem Gemüse und einer Sauce nach Wahl

jeweils eine Beilage ist im Preis der Gerichte inbegriffen  
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Pilaw-Reis, Risotto, Kartoffelstock,  
Polenta, Butternudeln

gemischtes Marktgemüse, Ratatouille, Blumenkohl,  
Blattspinat, glasierte Karotten, Speckbohnen,  
konfierten Cherrytomaten, Grilltomate



**Gegen Aufpreis** 3  
Safran Risotto  
Kürbis Risotto

grüne Bohnen mit Speck,  
grüne Spargel (Mai-Juni) auf Anfrage

Rotweinjus, Kräuterjus, Pilzrahmsauce, Senfsauce,  
Sauce Béarnaise, Chimichurri, Kräuterbutter

Nach Wunsch 2 Saucen Möglich gegen Aufpreis 4





RÖSSLI HURDEN

## Vegetarische Gerichte

Safran-Weisswein Risotto mit gehobeltem Käse	CHF 24
Spargel Risotto mit gehobeltem Käse (Mai-Juni)	25
Kürbis Risotto mit Amaretti Crunsh (Oktober-Dezember)	25
Im Olivenöl geschwenkte Penne mit getrockneten Tomaten und Oliven serviert mit Parmesan Hobel	26

## Desserts

Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	10
Vanille Glace mit Kirschkompott	10
Der Klassiker, hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm	11
Panna Cotta mit Mango Pulp	12
Toblerone Mousse mit Früchten	13
Erfrischendes Mango Joghurt Mousse serviert mit Früchten	14
Fond au Chocolat mit Früchten und Glace	15
Apfel/ Zwetschgen Wähe je nach Saison	
Käse Buffet auf Anfrage, Preis nach Absprache	

Änderungen vorbehalten  
Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MWST



## Kinder Menü

	CHF
Gemischter Blattsalat mit Französischer Sauce	8
Tomatensalat oder Gurkensalat	8
Nudeln mit Tomatensauce und Reibkäse	10
Chicken Nuggets mit Pommes frites	12
Fischstäbchen mit Blattspinat und Kartoffelstock	13
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	17
Pommes Frites Natur	8
 <u>Kinderglace</u>	
Kinder Pingu	6
Vanilleglace mit Beeren- oder Schokoladensauce	4