



RÖSSLI HURDEN

# Speisekarte

Rössli Hurden





RÖSSLI HURDEN



„Hurden“, die Fangeinrichtungen aus dem Mittelalter  
(aus Fischereizeitung C. Helbling, Rapperswil)

„Hurden“ sind alte Fangeinrichtungen, solide im Zick Zack angeordnete Pfahlreihen an deren Ende in Reusen zahlreiche Felchen zur Laichzeit gefangen werden.

Das Dorf „Hurden“ erhielt dann im ältesten Einsiedler Urbar im 13. Jahrhundert den Namen dieser Fangeinrichtungen. Die Hurden bedeuteten einen grossen materiellen Wert, der oft den Wert eines Hauses viermal übertraf. Da der Wert eines Fisches ungefähr 10 Rappen galt, kann der immense Fischreichtum des Sees erahnt werden.

Die Reste der Pfahlreihen dieser Fangvorrichtungen können auf dem Seegrund zwischen Hurden und Rapperswil gesehen werden.

Als traditionsreiches Fischrestaurant beziehen wir Süsswasserfische  
ausschliesslich aus der Schweiz!



# RÖSSLI HURDEN

## Kalte Vorspeisen

Cold starters

CHF

Knackiger Blattsalat mit Kernen und Sprossen  
serviert mit einer hausgemachten Salatsauce

Green salad with grains and sprouts served with a homemade dressing

12

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckstroh und Sprossen  
mit Sauce nach Wahl

Field salad with egg, bacon straw and sprouts with sauce of your choice

14

Zürisee Fischtartar mit Joghurt und Kräutern,  
serviert mit Salatbouquet

Zürisee fish tartar with yoghurt and herbs, served with salad bouquet

19

Hirschpastete an Nüsslisalat, Sauce Cumberland und Brioche

Venison pate with sweet lettuce, Cumberland sauce and brioche

22

\*zu unseren Salaten servieren wir hausgemachtes French- u. Balsamico Dressing

\*all salads are served with homemade french and balsamico dressing

## Suppe

Soups



Hurdner Fischsuppe mit  
verschiedenen Fischen aus dem Zürisee

Hurdner fish soup with several fishes from Lake Zurich

14

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Kernen

Pumpkin cream soup with kernel oil and grains

13



# RÖSSLI HURDEN



## Fisch Fish

*„Fragen Sie unseren Chef de Service nach dem Tagesfang“  
„Ask our Chef de Service for the catch of the day“*

	CHF
Ganze Forelle mit Butter und Kräuter im Ofen gebraten serviert mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Whole trout fried with butter and herbs in the oven served with spinach and boiled potatoes</small>	39
Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürisee an Prosecco Sauce, serviert auf Kürbisrisotto <small>Fried whitefish fillet from the Zürisee with Prosecco sauce served on pumpkin risotto</small>	40
Eglifilet aus dem Zürisee nach „Müllerinnen Art“ serviert mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Swiss Eglifilet after "Müllerinnen Art" served with spinach and boiled potatoes</small>	44
Im Bierteig gebackene Eglifilet aus dem Zürisee serviert mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce <small>Egli fillet in beer batter from the Zürisee served with boiled potatoes and tartare sauce</small>	43
Sanft gegartes Saiblingsfilet vom Brüggli an Noilly-Prat Sauce mit Speck und Trauben auf Weinsauerkraut und Dauphinkartoffeln <small>Swiss zander fillet with Noilly-Prat sauce with bacon and grapes on wine sauerkraut and dauphine potatoes</small>	44



# RÖSSLI HURDEN

## Fleisch

„Kalbsfleisch nach Zürcher Art“

Geschnetzeltes Kalbsfleisch an einer luftigen Pilzrahmsauce  
serviert mit Butterrösti

*Zurich ragout with a fluffy creamed mushroom sauce served with butter rösti*

44

Gegrilltes Pfeffersteak vom Rindsfilet an Cognacrahmsauce,  
serviert auf Blattspinat und Dauphinkartoffeln

*Grilled pepper steak of beef fillet on cognac cream sauce, served on spinach leaves and dauphine potatoes*

54

## Vegetarisch

*Vegetarian*

Kürbisrisotto

mit frisch gehobeltem Parmesan und Käse

*Pumpkin risotto with freshly grated Parmesan and cheese*

26



Butterrösti mit Schwyzer Bergkäse überbacken,  
serviert mit Spiegelei und Beilagen Salat nach Wahl

*Butterrösti mit Schwyzer Bergkäse überbacken, serviert mit Spiegelei und Beilagen Salat nach Wahl*

24



## RÖSSLI HURDEN

Als traditionsreiches Fischrestaurant beziehen wir Süsswasserfische  
ausschliesslich aus der Schweiz!

Die Fischerei Hermann Weber, 50 Meter von unserer Küche, beliefert uns täglich mit frischem Fisch, je nach Fang. Und wenn Hermann einmal leer ausgeht, pflegen wir gute Beziehungen zu anderen Berufsfischern am Zürichsee und der ganzen Schweiz. Egli, Felchen, Hecht, Trütschen, Rotaugen und manchmal eine grosse Lachsforelle gehen ins Netz und wandern in die Rössliküche zur Freude der Liebhaber.

Regenbogenforellen, Seelachs und Saibling (Röteli), frisch oder gebeizt und geräuchert pflegt und verarbeitet Familie Reichmuth im Sattel SZ seit mehr als 30 Jahren.

Aber Meeresfische verachten wir nicht und bieten je nach Saison:

Wolfsbarsch, (frz. Loup de mer, ital. Branzino, engl. Seabass)

Goldbrasse, (frz. Dorade, ital. Orate, engl. Bream)

Seeteufel, (frz. Boudroie, ital. Coda di Rospo, engl. Monkfisch)

Kabeljau, (frz. Morue, ital. Merluzzo, engl. Cod)

Steinbutt, (frz. Turbot, ital. Rombo, engl. Turbot)

Seezunge, (frz. Ital. Sogliola, engl. Sole)

aus Europa an, immer aus zertifizierten Fischereien MSC (nachhaltige Fischerei)

Herkunft Kalb-, Schweinefleisch und Geflügel: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz, Uruguay und Australien \*kann Hormone und Antibiotika beinhalten

Reh, Hirsch und Gämse: Deutschland und Neuseeland

Lieferant von Gemüse und Früchten: Bamert Gemüseanbau Tuggen

Käse aus der Schweiz und der ganzen Welt!