

# Speisekarte

## 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!

# Spargel


	CHF
Marinierter Spargelsalat mit Passionsfruchtvinaigrette, Erdbeeren, Kernen und Sprossen <i>Marinated asparagus salad with passion fruit vinaigrette, strawberries, Kernels and sprouts</i>	15
Avocado Tartar mit Rauchlachs und marinierten Spargel <i>Avocado tartare with smoked salmon and marinated asparagus</i>	18
Luftige Spargelcremesuppe mit Einlage <i>Airy asparagus cream soup with inlay</i>	13
Weisse- und grüne Spargeln, mit Bratkartoffeln und einer Sauce nach Wahl <i>White and green asparagus, with fried potatoes and a sauce of your choice</i>	
Sauce Hollandaise, Frühlingsvinaigrette, zerlassener Butter, Sauce Dijonnaise <i>Sauce hollandaise, spring vinaigrette, melted butter, sauce dijonnaise</i>	
- Grosse Portion (400 g) <i>big portion</i>	34
- Kleine Portion (300g) <i>small portion</i>	26
- mit Rohschinken <i>smoked ham</i>	6
Gemischte Spargeln (300gr) nach «Mailänder Art» mit Parmesan und Butter überbacken, serviert mit Bratkartoffeln <i>Mixed asparagus (300gr) according to «Milanese style» baked with parmesan and butter, served with fried potatoes</i>	34
Leicht überbackener Spargel-Hörnli Gratin mit Zigerkäse <i>Slightly baked asparagus-Hörnli gratin, with cigars cheese</i>	26
Weisswein-Spargelrisotto mit gehobeltem Parmesan <i>White wine and asparagus risotto with grated Parmesan</i>	26
Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürisee an Proseccoschaumsauce, serviert auf Spargelrisotto <i>Fried whitefish fillet from the Zürisee to Proseccoschaumsauce, served on asparagus risotto</i>	40
Gebratenes Hechtfilet aus dem Zürisee auf Spargeln mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln <i>Roasted pike fillet from the Zürisee on asparagus with hollandaise sauce and fried potatoes</i>	44
Gegrilltes Rindsfiletsteak auf Spargeln an Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln <i>Grilled beef fillet steak on asparagus with hollandaise sauce and fried potatoes</i>	54



# Kalte Vorspeisen

	CHF
Knackiger Blattsalat mit Kernen und Sprossen serviert an einer hausgemachten Salatsauce <a href="#">Crispy leaf salad with seeds and sprouts served with a homemade salad sauce</a>	12
«Hurdener Vitalsalat» Gemischter Salat mit gekochtem Ei und Sprossen, serviert mit einer hausgemachten Salatsauce <a href="#">Mixed salad with boiled egg and sprouts, served with a homemade salad dressing</a>	14

# Suppe

Luftige Spargelcremesuppe mit Einlage <a href="#">Airy asparagus cream soup with inlay</a>	13
 Hurdener Fischsuppe mit verschiedenen Fischen aus dem Zürisee <a href="#">Hurdner fish soup with several fishes from Lake Zurich</a>	14

# Fisch



Im Ganzen gebratene Forelle vom Brüggli mit Butter und Kräuter,  
serviert mit Bratkartoffeln und Spinat

Whole roasted trout from Brüggli with melted butter, served with fried potatoes and spinach

CHF  
39



Forelle «Blau» vom Brüggli in Essigsud gegart mit Beurre Blanc,  
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüsestreifen

Trout «Blue» from Brüggli in Essigsud cooked with Beurre Blanc,  
served with fried potatoes and vegetable strips

39



Schweizer Eglifilet nach „Müllerinnen Art“  
serviert mit Spinat und Bratkartoffeln

Roasted perch fillets (Lake Zurich) “Müllerin Style” served with spinach and fried potatoes

43



Hechtfilet aus dem Zürisee im Bierteig gebacken,  
serviert mit Bratkartoffeln und Tartar-Sauce

Pike fillet from the Zürisee baked in beer batter, served with french fries and tartar sauce

43

# Fleisch

„Kalbsfleisch nach Zürcher Art“

Geschnetzeltes Kalbsfleisch an einer luftigen Pilzrahmsauce,  
serviert mit Butterrösti

Sliced veal Zurich style with homemade hash browns

CHF

43

«Rössli Burger»

Burger aus 100% Schweizer Rindfleisch mit Bergdorkäse überbacken,  
Rauchpfeffersauce, Salat, Zwiebeln und Tomaten, serviert mit Pommes Frites

Burger made from 100% Swiss beef with Bergdorf cheese, smoked pepper sauce, lettuce,  
onions and tomatoes, served with french fries

31



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, Trüschchen, 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 enthalten)

Reh, Hirsch und Gämse: Deutschland und Neuseeland

Lieferant von Gemüse und Früchten: Bamert Gemüseanbau Tuggen

Käse aus der Schweiz und der ganzen Welt!

