



RÖSSLI HURDEN

Heimische Schätze: Authentischer Genuss aus regionaler Quelle

Wir sind sehr stolz auf die enge Zusammenarbeit mit unseren benachbarten Fischern. Ihre täglichen Fänge sind nicht nur eine Quelle der Frische, sondern auch ein Symbol für unsere Verpflichtung zur Nachhaltigkeit und zum Erhalt der lokalen Fischbestände.

Wir setzen uns leidenschaftlich für eine nachhaltige Fischerei ein und möchten unseren Gästen nicht nur exzellente Speisen bieten, sondern auch unser Bewusstsein für die Umwelt und den achtsamen Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen verbreiten.

Bitte beachten Sie, dass die Verfügbarkeit der Fische je nach Saison und Nachfrage variieren kann. Wir verwenden jedoch ausschliesslich Fische aus dem Zürichsee, um sicherzustellen, dass Sie stets das Beste aus unserer regionalen Fischerei geniessen können.

Entdecken Sie die Vielfalt unserer Fischgerichte, die mit Liebe und Hingabe zubereitet werden und gleichzeitig einen Beitrag zur Erhaltung der Schönheit und Vielfalt des Zürichsees leisten.

Local treasures: Authentic delicacies from regional origins

We are very proud of our close collaboration with our neighboring fishermen. Their daily catches not only ensure freshness, but also symbolize our commitment to sustainability and the preservation of local fish stocks.

We are passionate about sustainable fishing and want to offer our guests not only excellent dishes, but also raise awareness of our environment and the mindful use of our natural resources.

Please note that the availability of fish may vary depending on the season and demand. However, we exclusively use fish from Lake Zurich to ensure that you always enjoy the best from our regional fishery.

Discover the variety of our fish dishes, prepared with love and dedication, while helping to preserve the beauty and diversity of Lake Zurich.



RÖSSLI HURDEN

Kalte Vorspeisen

Burrata mit marinierten Cherrytomaten und Oreganovinaigrette 23.-
Burrata with marinated cherry tomatoes and oregano vinaigrette

Vitello Lago mit Rucola, Oliven und Kapern 32.-
Vitello Lago with arugula, olives and capers

Tatar mit Zwiebeln, Essiggurken, Kapern, Toastbrot und Butter 23/29.-
Tartare with onions, pickles, capers, toast and butter

Couscoussalat mit Karotten, Stangensellerie, Datteln, Minze und Petersilie 15.-
Couscous salad with carrots, celery, dates, mint and parsley

Suppen

Gurkenkaltschale mit Apfel, Dill und Meerrettich 14.-
Cucumber cold dish with apple, dill and horseradish

Tomatensuppe 17.-
Tomatosoup



RÖSSLI HURDEN

Zürichseefisch

Im Ofen gebackener Zürichseefisch mediterran 48.-
Baked Zurich Lake fish Mediterranean-style

Pochierter Zürichseefisch mit mit Peperonicreme und Rucola 45.-
Poached Zurich Lake fish with pepperoni cream and arugula

Zürichseefisch auf der Haut gebraten mit Mandeln 46.-
Pan-Seared Zurich Lake fish roasted on the skin with almonds

Unsere Knusperli im Bierteig mit Tartarsauce und Zitrone 35/45.-
Our Knusperli with tartar sauce and lemon

Fleischgerichte

Tagliata vom Swiss Beef Chainsteak mit Rucola, Cherrytomaten
und Parmesan 49.-
Tagliata of Swiss Beef Chain Steak with arugula, cherry tomatoes and parmesan

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce 48.-
Veal escalope with lemon sauce

Beilagen

pro Schale (*per bowl*) 3.-

Reis mit Estragon, Spinat, Gemüse, Pommes Frites, Kartoffelstampf
Rice with tarragon, spinach, vegetables, french fries, mashed potatoes



RÖSSLI HURDEN

Vegetarisch oder Zwischengang

Kartoffelgnocchi, gefüllt mit unserem eigenen Ziegenkäse
und Zitronen-Thymiansauce 23/29.-

Potato gnocchi filled with our own goat cheese and lemon and thyme sauce

Glasierte Aubergine mit Peperonicreme und Quinoa 28/32.-

Glazed eggplant with pepper cream and quinoa

Paccheri alla Crudaiola mit Pecorino und Basilikum 29/33.-

Paccheri alla Crudaiola with pecorino and basil crumbs

Zusätzlich Burrata 9.-

Additionally burrata



RÖSSLI HURDEN

Desserts

Tiramisu 17.-
Tiramisu

Tobleronemousse 15.-
Toblerone mousse

Glace & Sorbets

pro Kugel (scoop) 4.-

Vanille (*vanilla*)
Kaffee (*coffee*)
Milchschokolade (*milk chocolate*)
Erdbeer (*strawberry*)
Pistazie (*pistachio*)
Caramel (*caramel*)

Zitrone Sorbet (*lemon sorbet*) 5.-
Mango-Passionsfrucht Sorbet (*passion fruit-mango sorbet*) 5.-

Rahmzuschlag (*whipped cream*) 2.-

Coupes

Coupe Romanoff 16.-
Coupe Romanoff

Portion Erdbeeren mit Rahm 15.-
Portion of strawberries with whipped cream

Coupe Dänemark 13.-
Coupe Denmark

Eiskaffee 13.-
Iced coffee



RÖSSLI HURDEN

Die Herkunft unserer Produkte ist wie folgt:
The origin of our products is the following:

Kalbfleisch / Veal:
Schweiz / Switzerland
*

Rindfleisch / Beef:
Schweiz / Switzerland
*

Schweinefleisch / Pork:
Schweiz / Switzerland
*

Poulet / Chicken:
Schweiz / Switzerland
*

Süswasserfisch / Fresh Water Fish:
Zürichsee / Lake Zurich

Rössli Hurden - Hurdenstrasse 137 - 8640 Hurden - +41 55 416 2121
info@roesslihurden.swiss - www.roesslihurden.swiss