

# 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!

# Rössli Klassiken

CHF

Schweizer Egli im Bierteig gebacken,  
serviert mit Röstkartoffeln, Zitronenschnitz und Sauce

43.00

*Filets of Perch in batter, served with fried potatoes, a slice of lemon and tartar sauce*

Schweizer Egli nach Müllerinnen Art,  
serviert mit Blattspinat und Röstkartoffeln

43.00

*Filets of Perch fried in butter and almonds, served with fried potatoes, spinach*



Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürichsee an Weissweinsauce,  
serviert mit Safran-Risotto und buntem Gemüse

40.00

*Filets of white fish with a fine white wine sauce served with saffron risotto and spring vegetables*



# Vorspeisen

CHF

Grüner Salat mit gerösteten Kernen und Sprossen, Hausdressing nach Wahl <i>Green leafy salad with roasted seeds and cress lettuce</i> <i>Choice of salad sauce</i>	12.00
Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Radieschen, Ei, Jungspinat, mit gerösteten Kernen, Sprossen, Hausdressing nach Wahl <i>Mixed leafy salads with cherry tomatoes, cress lettuce, egg, spinach with</i> <i>roasted seeds and cress lettuce</i> <i>Choice of salad sauce</i>	16.00
Rindstatar mit Roten Zwiebeln und Kapern, dazu Buttertoast, mild oder scharf <i>Tartar of beef with red onions, capers served with toast, mild or spicy</i>	28.00
Hausgebeizter Lachs mit leichtem Meerrettichschaum und Salatgarnitur <i>Pickled Salmon with a fine whipped cream of horseradish</i>	24.00

# Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Croutons <i>Cream of asparagus soup with croutons</i>	14.00
Rössli's Fischsuppe mit Staudensellerie und Shrimps <i>"Rössli's" fish soup with cellery and shrimps</i>	14.00



# Fisch

CHF



Kross gebratenes Zanderfilet auf cremigen Risotto,  
serviert mit sautiertem Spargel

*Crispy fried filet of zander served with creamy-risotto and pan-fried asparagus*

42.00



Ganze Forelle vom Brüggli im Ofen gebacken  
auf Blattspinat mit Röstkartoffeln

*Fresh trout from «Brüggli» a (famous swiss supplier),  
baked in the oven and served with spinach and fried potatoes*

37.00



## Fleisch

CHF

Schweizer Rinds Entrecôte mit Kräuterbutter,  
serviert mit buntem Gemüse und Röstkartoffeln

50.00

*Swiss beef entrecôte served with herbal butter, fresh vegetables and fried potatoes*

Saftige Schweizer Pouletbrust auf cremigen Risotto,  
serviert mit buntem Gemüse und Schnittlauchsauce

37.00

*Fresh swiss chicken breast served a creamy-risotto, vegetables and a fine chive sauce*

## Vegetarisch

Cremiges Parmesan-Risotto mit getrockneten Tomaten  
und Kräutern

26.00

*Creamy parmesan-risotto with fine herbs and air-dried tomatoes*



# Dessert

## *Glace Kugeln*

CHF

Vanille / *vanilla*

Kaffee / *coffee*

Milchschokolade / *milk chocolate*

Erdbeer / *strawberry*

Pistazie / *pistachio*

Rahmzuschlag / *whipped cream*

pro Kugel/ *ball* 4.00

2.00

## *Hausgemachte Sorbets*

Passionsfrucht Sorbet / *passionfruit sorbet*

Limonen Sorbet / *lemon sorbet*

pro Kugel / *ball* 5.00

## Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleglace mit lauwarmer Schokoladensauce und Rahm

*3 balls of vanilla ice-cream with warm chocolate sauce and whipped cream*

13.00

## Eiskaffee

Klassischer Eiskaffee mit 3 Kugeln

Kaffeeglacé, Schlagrahm und frischer Kaffee

*Classical ice-coffee with 3 balls of coffee ice-cream, whipped cream and fresh coffee*

13.00

## Coupe Romanoff

2 Kugeln Vanille-Glace mit frischen Erdbeeren und Rahm

*2 balls of vanilla ice-cream with fresh strawberries and whipped cream*

14.00

Panna Cotta auf Fruchtspiegel und seiner Garnitur

*Panna cotta on a bed of fruits, garnished with fruits*

10.00

Toblerone Mousse mit Vanillesauce und seiner Garnitur

*Mousse of Toblerone with vanilla sauce, garnished with fruits*

12.00



Als traditionsreiches Fischrestaurant beziehen wir Süswasserfische  
ausschliesslich aus der Schweiz!

Die Lieferanten unserer Lebensmittel, Comestibles und Fleischwaren sind  
allesamt mehr als nur Businesspartner. Es sind langjährige Geschäftsfreunde,  
Vertrauens- und Bezugspersonen, welche sich wie wir der Qualität bis ins Detail  
verschrieben haben.

*Our food suppliers are not only our business partners but also friends of the  
house. Over the years they have constantly delivered high quality products and  
therefore, earned our respect and trust.*

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:  
Schweiz / Switzerland  
Europa /Europa



Lachs / Salmon:  
Norwegen / Norway



Krustentiere / Crustaceans:  
Vietnam / Vietnam

Unsere Fische sind alle MSC bzw. FOS zertifiziert.  
All our seafood is MSC or FOS certified.  
Rössli Hurden