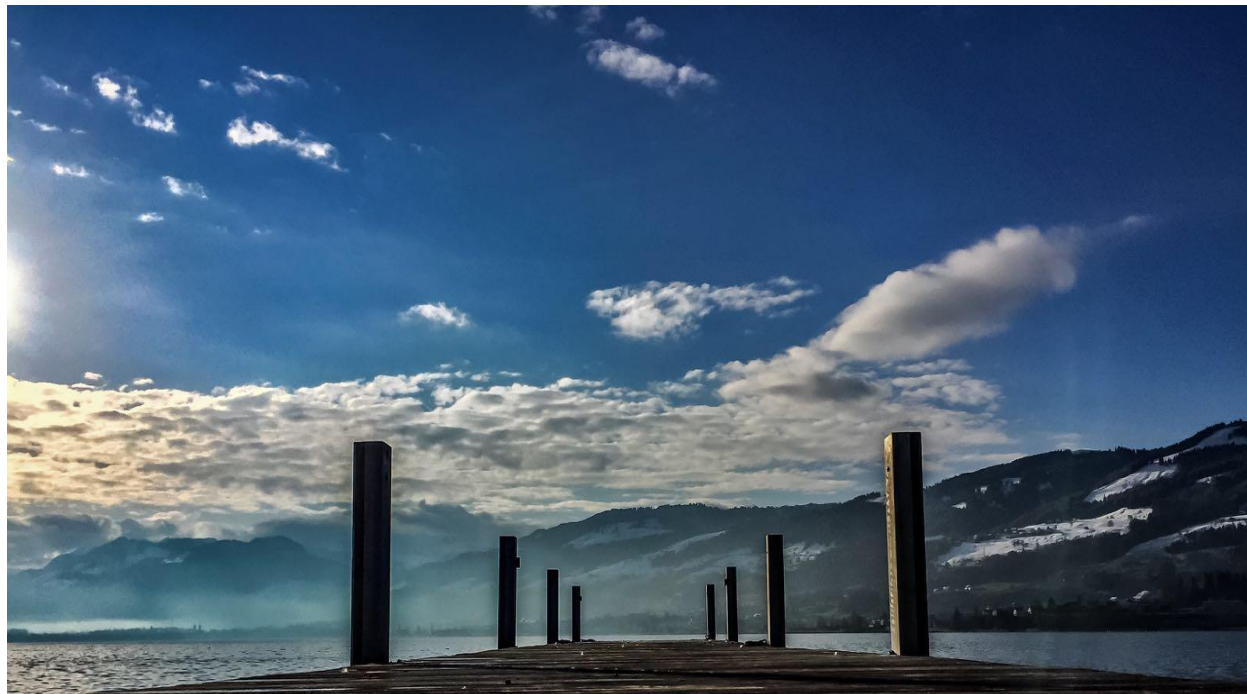
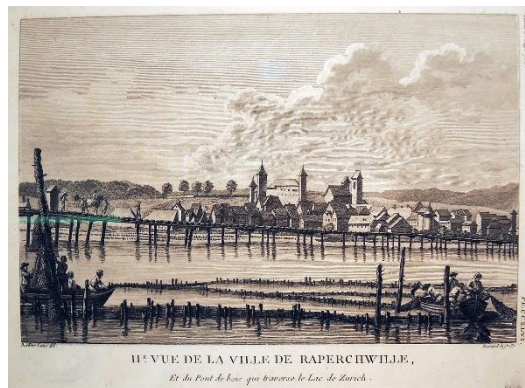


# Speisekarte Rössli Hurden





„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

## Kalte Vorspeisen

	CHF
Grüner Salat mit gerösteten Kernen und Sprossen. Hausdressing nach Wahl <i>Green salad with roasted seeds and sprouts. House dressing of your choice</i>	10
Frühlingsalat mit Cherrytomaten, Radieschen, Ei, Jungspinat und gerösteten Kernen, Sprossen. Hausdressing nach Wahl <i>Spring salad with cherry tomatoes, radishes, egg, young spinach and roasted seeds House dressing of your choice</i>	15
Rindstatar mit roten Zwiebeln und Kapern, dazu Buttertoast <i>Beef tartar with red onions and capers, served with buttered toast</i>	28

## Suppen

Weißwein Suppe mit Croûtons <i>White wine soup with croutons</i>	14
Spargelcremesuppe <i>Asparagus cream soup</i>	14



# Fisch

	CHF
Schweizer Eglifilets im Bierteig gebacken, serviert mit Bratkartoffeln, Zitronenschnitt und Sauce Tartar <i>Swiss Eglifilets baked in beer batter, served with fried potatoes, lemon slices and tartar sauce</i>	45
Eglifilets aus dem Zürichsee nach Müllerin Art, auf Blattspinat, serviert mit Bratkartoffeln <i>Eglifilets from Lake Zurich Müllerin Art, on spinach leaves, served with fried potatoes</i>	47
Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürichsee an Proseccoschaumsauce, serviert mit Safran-Risotto und buntem Gemüse <i>Fried whitefish fillet from Lake Zurich on Prosecco foam sauce, served with saffron risotto and vegetables</i>	43
Eglifilets-Duo aus dem Zürichsee, gemixt mit buntem Gemüse und Safran-Risotto, (2 nach Müllerinnen Art, 3 im Bierteig gebacken) <i>Eglifilets-Duo from Lake Zurich, mixed with colorful vegetables and saffron risotto, (2 Müller-style, 3 baked in beer batter)</i>	46

# Vegetarisch

Safran- Risotto mit gehobeltem Parmesan <i>Saffron risotto with grated parmesan</i>	26
--	----

# Dessert

Toblerone Mousse mit Vanillesauce und Garnitur <i>Toblerone mousse with vanilla sauce and garnish</i>	12
--	----



*Mai-Specials*  
*Fisch des Monats: Zander*



Der Zander gehört zur Familie der Barsche. Sein Lebensraum erstreckt sich in Europa vom Rhein bis zum Ural und zum Kaspischen Meer. Er ist auch in allen grösseren Schweizer Seen heimisch.

### **Unerwartetes und Spannendes rund um den Zander**

- Der Zander ist der grösste im Süsswasser lebende Barsch-Fisch.
- Im Deutschen hat der Fisch viele Namen: u.a. Fogasch, Stachelritter, Glasauge, Sander, Zahnmaul, Schill, Zetti.
- Typisch für den Zander sind der langgestreckte Körper, der spitze Kopf, die stachelige Rückenflosse und die grossen Fangzähne.
- Er sieht sehr gut und kann in trüben Gewässern und in der Dunkelheit jagen.
- Der Zander ist ein Edelfisch, der sich durch weisses, festes Fleisch mit wenig Gräten auszeichnet.
- Neat sei Dank – seit 2021 werden in Erstfeld in reinstem Bergwasser Gotthard-Zander gezüchtet.





## Vor Speisen

CHF

Im Granatapfelsud gebeizter Zander mit kleinem Salatbouquet  
*Zander marinated in pomegranate stock with a small salatbouquet*

16

Marinierter Spargelsalat mit Erdbeerdressing, dazu Erdbeeren  
und Radieschen  
*Marinated asparagus salad with strawberry dressing, served with strawberries  
and radishes*

15.50

## Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Croutons  
*Asparagus cream soup*

14



## Fleisch

Saftige Schweizer Pouletbrust an Gartenkräutersauce,  
serviert mit Frühlingsgemüse und Trofie  
*Juicy swiss chicken breast with garden herbs sauce and trofie  
and cherry tomatoes, with tagliatelle*

CHF

35

Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes Frites und Preiselbeeren  
*Wienerschnitzel (calf) with french fries and cranberries*

35.50

## Fisch

Zanderfilet unter einer Pommery- Senfkruste gebacken,  
auf buntem Spargelgemüse und Parmesan- Risotto  
*Zander baked under a pommery mustard crust, on colourful asparagus and parmesan risotto*

40

## Vegetarisch

Cremiges Spargel- Risotto mit frischen Gartenkräutern  
*Creamy asparagus risotto with fresh garden herbs*

26

## Dessert

Coupe Romanoff  
*coupe romanoff*

12

Erdbeerfruchtschnitte mit Rahmtupfer  
*Strawberry cake slices with a dab of cream*

10.50





# Zeit für das Königsgemüse den Spargel

	400g	200g
Weisser Spargel, serviert mit sautierten Butterkartoffeln nach Wahl zerlassene Butter, oder Sauce Hollandaise <i>One portion asparagus served with buttered potatoes add melted butter of your choice or hollandaise sauce</i>	28.50	20.50

oder wählen Sie dazu:  
*or choose to:*

Wienerschnitzel (Kalb) <i>Wienerschnitzel (calf)</i>	44.50	38.50
Krosses Zanderfilet <i>Big fillet of zander</i>	42.00	38.00
Norwegischer Rauchlachs <i>Norwegian smoked salmon</i>	36.50	28.50
Vorderschinken <i>Shoulder of ham</i>	33.50	25.50
Rohschinken <i>Raw ham</i>	34.50	26.50

Serviert mit weißem Spargel und sautierten Butterkartoffeln  
*Served with white asparagus and sauted buttered potatoes*

Der Spargel kommt aus Schweizer Anbau  
*The asparagus comes from swiss cultivation*



# Dessert

CHF

## *Glace Kugeln*

Vanille / *vanilla*

Kaffee / *coffee*

Milchschokolade / *milk chocolate*

Erdbeer / *strawberry*

Pistazie / *pistachio*

pro Kugel/*ball* 4

Rahmzuschlag / *whipped cream* 2

## *Hausgemachte Sorbets*

Passionsfrucht Sorbet / *passionfruit sorbet*

Limonen Sorbet / *lemon sorbet*

pro Kugel / *ball* 5

## *Coupe Dänemark*

3 Kugeln Vanilleglacé mit lauwarmer

Schokoladensauce und Rahm

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

13

## *Eiskaffee*

Klassischer Eiskaffee mit 3 Kugeln

Kaffeeglacé, Schlagrahm und frischem Kaffee

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

13

Crème Brûlée mit Garnitur

*Crème Brûlée mit Garnitur*

12



Als traditionsreiches Fischrestaurant beziehen wir Süsswasserfische  
ausschliesslich aus der Schweiz!

*Herkunftsbezeichnung: Fisch und Fleisch*

*Egli: Schweiz*

*Felchen: Schweiz*

*Hecht: Schweiz*

*Kalb, Schwein: Schweiz*

*Poulet: Schweiz*

*Rind: Schweiz*

*Wildfleisch: EU, Neuseeland*

*Fleisch ausländischer Herkunft kann mit Hormonen und/oder Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen  
Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere  
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*As a traditional fish restaurant, we source freshwater fish  
exclusively from Switzerland!*

*Designation of origin: fish and meat*

*Egli: Switzerland*

*Whitefish: Switzerland*

*Pike: Switzerland*

*Veal, pork: Switzerland*

*Chicken: Switzerland*

*Beef: Switzerland*

*Game meat: EU, New Zealand*

