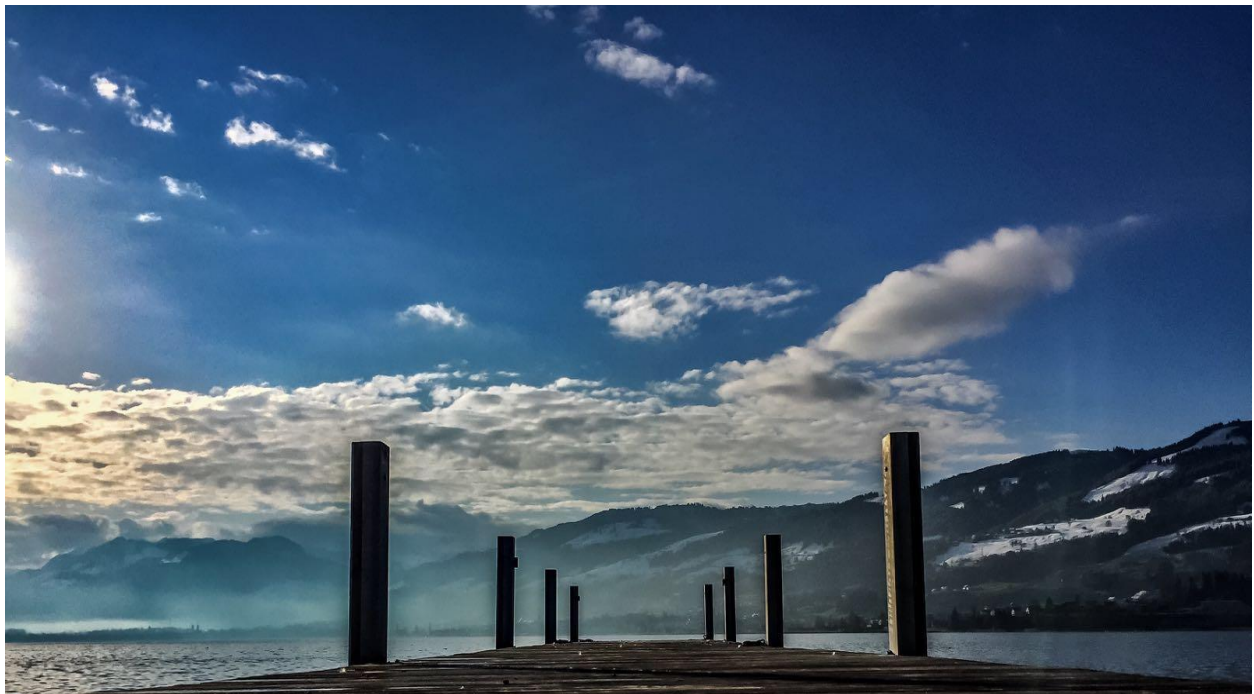
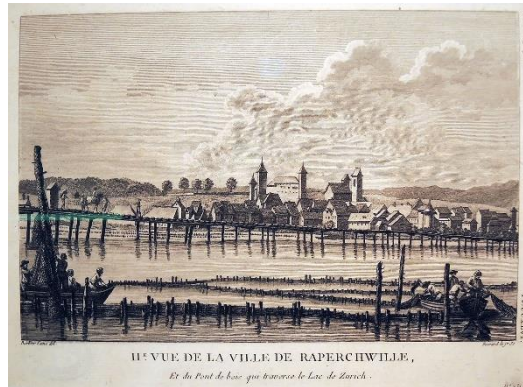


Speisekarte Rössli Hurden





‚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 Tatar

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

43.00

Schweizer Egli nach Müllerinnen Art,

serviert mit Blattspinat und Röstkartoffeln

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

43.00



Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürichsee an Weissweinsauce,

serviert mit Safran-Risotto und buntem Gemüse

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

40.00



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, Gurken, Karotten und mit gerösteten Kernen, Sprossen, Hausdressing nach Wahl <i>Mixed leafy salad with cherry tomatoes, carrots, cucumber 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
Schwyzer Plättli mit Essig-Gemüse und Brot <i>Schwyzer Plate with pickled vegetables and bread</i>	22.50
Schwyzer Gnagi-Ravioli <i>Schwyzer Gnagi Ravioli</i>	22.00

Suppen

Leutschner Weißwein Suppe mit Croutons <i>Leutschner white wine 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 Safran-Kohlrabi mit cremigen Risotto 42.00
Crispy fried zander fillet on saffron kohlrabi with creamy risotto



Ganze Forelle vom Brüggli im Ofen gebacken, 37.00
auf Blattspinat mit sautierten Butterkartoffeln
*Fresh trout from «Brüggli» a (famous swiss supplier),
baked in the oven and served with spinach and butter potatoes*

Gebratenes Doradenfilet auf buntem Fenchelgemüse 38.00
mit roten Zwiebeln, Cherrytomaten
Fried Sea Bream fillet on a bed of fennel, with red onions and cherrytomatoes



Fleisch

CHF

Saftige Schweizer Pouletbrust mit Schnittlauchsauce, serviert mit buntem Gemüse und Tagliatelle <i>Fresh swiss chicken breast served on a chive sauce with seasonal vegetables and tagliatelle</i>	37.00
Lachner Schnitzeli vom Schweizer Kalb mit winterlichem Gemüse und Magronen <i>Lachner Schnitzel from Swiss veal with winter vegetables and macaroni</i>	42.00
Cordon bleu vom Schwein nach Schwyzer Art mit Pommes Frites <i>Schwyz-style pork cordon bleu with French fries</i>	39.00

Vegetarisch

Cremiges Parmesan-Risotto mit Kürbis und seinen Kernen <i>Creamy parmesan-risotto with pumpkin and pumpkin seeds</i>	26.00
Älpler Magronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus <i>Alpine style macaroni with roasted onions and apple puree</i>	24.50



Dessert

Glace Kugeln

Vanille / *vanilla*

Kaffee / *coffee*

Milchschokolade / *milk chocolate*

Erdbeer / *strawberry*

Pistazie / *pistachio*

Rahmzuschlag / *whipped cream*

CHF

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

Toblerone Mousse mit Vanillesauce und seiner Garnitur

Mousse of Toblerone with vanilla sauce, garnished with fruits

12.00

Schwyzer Läbchueche mit Rahmtupfer

Schwyzer Lebkuchen (gingerbread) with wipped cream

10.00

Chriesidessert: Vanille-Glace mit Kirschenragout und Schlagrahm

Cherry dessert: Vanilla ice cream with cherry sauce and whipped cream

12.00



Als traditionsreiches Fischrestaurant beziehen wir Süsswasserfische
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



Süsswasserfisch / 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