



RÖSSLI HURDEN

Speisekarte



RÖSSLI HURDEN

Salate und Vorspeisen

Grüner Salat mit gerösteten Kernen, Sprossen CHF 10
Green Salad with roasted seeds and sprouts

Gemischter Herbstsalat mit Cherrytomaten, Radieschen,
Karotten, Kürbis und gerösteten Kernen, Sprossen CHF 15
*Mixed autumn salad with cherry tomatoes, cress lettuce, carrots,
pumpkin and roasted seeds and sprouts*

Dressing nach Wahl: französisches oder italienisches Dressing
Choices of dressing: french or italian

Rindstatar mit roten Zwiebeln und Kapern,
dazu Butters toast (mild oder scharf) CHF 28
Beef tartare with red onions and capers *Kleine Portion CHF 20*
with butters toast
(mild or spicy)

Wild-Ravioli mit Preiselbeerjus CHF 22
Wild-ravioli with cranberry jus

Nüsslisalat mit gerösteten Kernen und Croutons CHF 15
Lamb's lettuce with roasted seeds and croutons

Salat Topper:

Eierecken, egg + 1.00

Gebratener Speck, bacon + 2.00

Gebratene Eierschwämmli, chanterelle + 3.80

Suppen

Weissweinsuppe mit Croutons CHF 14
White wine soup with croutons

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl CHF 14
Creamy pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin oil



RÖSSLI HURDEN

Rössli Hausspezialitäten

Rössli Fischburger

Fisch Patty von der Fischerei Braschler,
verfeinert mit einer Dill-Zitronen-Crème fraîche
im luftigen Brioche Bun,

dazu servieren wir Pommes Frites und Sauce Tatar

*Fish Patty from the Braschler Fishery,
refined with a dill-lemon crème fraîche, in an airy brioche bun,
served with french fries and sauce tartar*

CHF 28.50

Chef Burger

160 g Rindshamburger von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal,
verfeinert mit Gewürzgurken, Tomaten, Cocktailsauce, Balsamico-
Schmorzwiebeln und Einsiedler Bergkäse, im luftigen Brioche Bun,
dazu servieren wir Pommes Frites

*160g beef hamburger from the butchery Heinzer from Muotathal,
refined with pickles, tomatoes, cocktail sauce,
balsamic braised onions and Einsiedler mountain cheese,
in an airy brioche bun, served with french fries*

CHF 27

Burgertopping:

Spiegelei, *fried egg*

Bacon, *bacon*

CHF 1.00

CHF 1.50

Fisch-Cordon Bleu

(von Fischer Braschler, Hurden)

serviert mit Pommes Frites und Tartarsauce

Fish Cordon-Bleu, served with french fries and tartar sauce

CHF 37.50

Kalbs-Cordon Bleu

gefüllt mit Rohschinken und Einsiedler Bergkäse, serviert mit Pommes
Frites und Preiselbeeren

*Veal Cordon Bleu, filled with smoked ham and Einsiedler mountain cheese,
served with french fries and cranberries*

CHF 38.90



RÖSSLI HURDEN

See- und Flussfische

Schweizer Eglifilets im Bierteig gebacken mit Bratkartoffeln, Zitronenschnitt und Sauce Tatar <i>Swiss Egli fillets baked in beer batter, with roasted potatoes, lemon slices and tartar sauce</i>	CHF 35 3 Stück <i>3 pieces</i>	CHF 45 5 Stück <i>5 pieces</i>
Schweizer Eglifilets nach Müllerinnen Art mit Blattspinat und Bratkartoffeln <i>Swiss Egli fillets from "Müllerinnen" style with spinach leaves and roasted potatoes</i>	CHF 35 3 Stück <i>3 pieces</i>	CHF 45 5 Stück <i>5 pieces</i>
Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürichsee an Proseccoschaumsauce mit Safranrisotto und buntem Herbstgemüse <i>Fried whitefish fillet from Lake Zurich on prosecco foam sauce with saffron risotto and colourful autumn vegetables</i>		CHF 43
Duo mit Schweizer Eglifilets (2 nach Müllerinnen Art, 3 im Bierteig gebacken) mit buntem Herbstgemüse und Safranrisotto, serviert mit Proseccoschaumsauce <i>Duo of swiss Egli fillets (2 from "Müllerinnen" style, 3 in beer batter) with colourful autumn vegetables and saffron risotto)</i>		CHF 47
Gebratenes Forellenfilet vom Brüggli auf Rahmwirsing mit Tomaten und Salzkartoffeln <i>Fried trout fillet from Brüggli, on creamy savoy cabbage with tomatoes and boiled potatoes</i>		CHF 40
Ganze Forelle vom Brüggli in Ofen gebacken auf Blattspinat und Salzkartoffeln <i>Whole Brüggli trout baked in the oven, on spinach leaves and boiled potatoes</i>		CHF 38



RÖSSLI HURDEN

Meerfische

- Gebratenes Filet vom Loup de Mer CHF 42
mit sautiertem Staudensellerie mit Safranrisotto
Baked loup de mer fillet on sautéed celery with saffron risotto
- Gebratenes Doradenfilet auf buntem Fenchelgemüse,
serviert mit Bratkartoffeln CHF 40
Fried bream fillet served on colourful fennel greens with roasted potatoes
- Dorschfilet auf cremigem Tomaten-Lauchgemüse CHF 40
mit Parmesanrisotto
Cod fillet on creamy tomatoes and leeks with Parmesan risotto

Fleischgerichte

- Saftige Schweizer Pouletbrust an Orangensauce CHF 37
mit Herbstgemüse und Trofie
Swiss chicken breast with orange sauce with autumn vegetables and trofie
- Steak vom Hirsch 180g an Preiselbeerjus, serviert mit Rotkohl, CHF 52
glasierten Maroni und Serviettenknödel
*Steak of venison 180g with cranberry jus, served with red cabbage,
glazed chestnuts and bread dumplings*
- Rahmgeschnitzeltes vom Reh mit sautierten Eierschwämmli und
hausgemachten Spätzli CHF 48
Creamed venison with sautéed chanterelles and homemade spaetzli



RÖSSLI HURDEN

Vegetarische Gerichte

- Gebratene Spätzli mit Rotkohl, Rosenkohl, glasierte Maroni und Preiselbeeren CHF 28
Fried spaetzli with red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts and cranberries
- Sautierte Kürbisgnocchi mit getrockneten Tomaten und gerösteten Kürbiskernen CHF 28
Steamed pumpkin gnocchi with sun-dried tomatoes and roasted pumpkin seeds
- Gebackene Falafel mit Kräuterdipp, serviert wahlweise mit Salat oder buntem Herbstgemüse CHF 26
Baked falafel with herb dip, optionally served with salad or colourful autumn vegetables

Desserts

- Toblerone Mousse mit Vanillesauce CHF 12 CHF 8
Toblerone mousse with vanilla sauce klein/small
- Gewürz-Crème Brûlée mit Orangen-Ragout CHF 10
Seasoned crème brûlée with orange ragout
- Hausgemachter gedeckter Apfelkuchen mit Vanillesauce CHF 12
Homemade coated apple pie with vanilla sauce
- Vermicelli mit Meringe und Rahmtupfer CHF 14
Vermicelli with meringue and cream



RÖSSLI HURDEN

Glace & Sorbets

Vanille <i>Vanilla</i>	pro Kugel/scoop
Kaffee <i>Coffee</i>	CHF 4
Milchschokolade <i>Milk chocolate</i>	
Erdbeer <i>Strawberry</i>	
Pistazie <i>Pistachio</i>	
Caramel <i>Caramel</i>	
Limonen Sorbet <i>Lemon sorbet</i>	CHF 5
Passionsfrucht-Mango Sorbet <i>Passion fruit-mango sorbet</i>	
Rahmzuschlag <i>Whipped cream</i>	CHF 2

Coupes

Coupe Dänemark	CHF 13
3 Kugeln Vanilleglace mit lauwarmer Schokoladensauce und Rahm	kleine Portion CHF 9
<i>3 scoops of vanilla ice-cream with warm chocolate sauce and whipped cream</i>	
Coupe Caramello	CHF 13
2 Kugeln Caramel Glace mit Caramel Sauce und Rahm	kleine Portion CHF 9
<i>2 scoops of caramel ice cream with caramel sauce and whipped cream</i>	
Eiskaffee gerührt	CHF 13
3 Kugeln Kaffeeglacé, Schlagrahm und frischer Kaffee	kleine Portion CHF 9
<i>Classical ice-coffee with 3 scoops of coffee ice-cream, whipped cream and fresh coffee</i>	



RÖSSLI HURDEN

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
*

Salzwasserfisch / saltwater fish:
Europa /Europe
*

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