



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)

*Beef tartare with red onions and capers
with butters toast*

(mild or spicy)

CHF 28

Kleine Portion CHF 20

Insalata Caprese mit Büffelmozzarella und Basilikum CHF 22

Caprese salad with buffalo mozzarella and basil

Geräuchertes Forellenfilet auf mariniertem Blattsalat
mit Meerrettichschaum CHF 22

Smoked trout fillet on marinated salad with horseradish foam

Kürbis-Ravioli an Kürbisschaum mit gerösteten Kürbiskernen CHF 22

Squash ravioli on pumpkin foam with roasted pumpkin seeds



RÖSSLI HURDEN

Suppen

Weissweinsuppe mit Croutons CHF 14
White wine soup with croutons

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

Rössli Hausspezialitäten

Rössli Fischburger

Fisch Patty von der Fischerei Braschler, CHF 28.50
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*

Chef Burger

160 g Rindshamburger von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal, CHF 27
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*

Burgertopping:

Spiegelei *fried egg* CHF 1.00
Bacon *bacon* CHF 1.50



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

Fleischgerichte

Saftige Schweizer Pouletbrust an Orangensauce mit Herbstgemüse und Trofie <i>Swiss chicken breast with orange sauce with autumn vegetables and trofie</i>	CHF 37	
Steak vom Schweizer Rinds-Entrecôte mit Bratkartoffeln, Marktgemüse und Kräuterbutter <i>Swiss beef entrecôte steak with roasted potatoes, market vegetables and herb butter</i>	CHF 40 140 g	CHF 50 200 g
Steak vom Schweinsnierstück mit Kräuterbutter Marktgemüse und Pommes Frites <i>Pork loin steak with herb butter, market vegetables and french fries</i>	CHF 29 120g	CHF 35 180g



RÖSSLI HURDEN

Vegetarische Gerichte

Tomatenrisotto verfeinert mit Pesto Rosso und Rucola <i>Tomato risotto refined with rosso pesto and arugula</i>	CHF 25
Sautierte Kürbisgnocchi mit getrockneten Tomaten und gerösteten Kürbiskernen <i>Steamed pumpkin gnocchi with sun-dried tomatoes and roasted pumpkin seeds</i>	CHF 28
Gebackene Falafel mit Kräuterdipp, serviert wahlweise mit Salat oder buntem Herbstgemüse <i>Baked falafel with herb dip, optionally served with salad or colourful autumn vegetables</i>	CHF 26

Desserts

Toblerone Mousse mit Vanillesauce <i>Toblerone mousse with vanilla sauce</i>	CHF 12	CHF 8 klein/small
Gewürz-Crème Brûlée mit Orangen-Ragout <i>Seasoned crème brûlée with orange ragout</i>	CHF 10	
Hausgemachter gedeckter Apfelkuchen mit Vanillesauce <i>Homemade coated apple pie with vanilla sauce</i>	CHF 12	



RÖSSLI HURDEN

Glace & Sorbets

	pro Kugel/scoop
Vanille <i>Vanilla</i>	CHF 4
Kaffee <i>Coffee</i>	
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 Kaffeeglace, 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>	

Fisch des Monats September



Die Forelle ist ein ernährungsphysiologisch wertvolles Nahrungsmittel. Ihr Fleisch ist reich an hochwertigem Eiweiss, wertvollen Vitaminen, Mineralstoffen sowie ungesättigten Fettsäuren.

Unerwartetes und Spannendes rund um Forellen

- Die Forelle (*Salmo trutta*) hat mit dem Lachs gemeinsame Vorfahren.
- Forellen kommen im Atlantik, in der Nord- und Ostsee, von Spanien bis Island und Westrussland vor sowie in vielen angrenzenden Flüssen und Seen Europas.
- Ab Oktober beginnt die Laichzeit der Forellen. Bei den heimischen Bachforellen endet diese Phase im Dezember.
- In flache Gruben in steinigem Bodengrund legt die Bachforelle etwa 1000 bis 1500 rötliche vier bis fünf Millimeter grosse Eier.
- Bachforellen haben ein ausgezeichnetes Sehvermögen. Sie gehen meist nachts auf Beutefang.
- Die Brüggli-Forellen leben in mit frischem Bergquellwasser gespeisten Teichen im Kanton Schwyz.
- Kurze Transportwege zwischen Fang und Kochtopf sorgen dafür, dass die Brüggli-Forellen immer frisch sind.



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