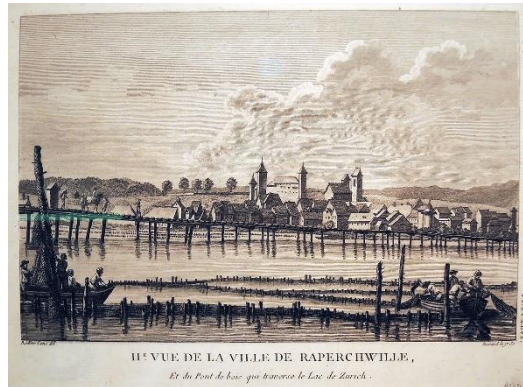


Speisekarte Rössli Hurden





‚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, Zitronenschnitt 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 spring vegetables

40.00



Vorspeisen

CHF

Grüner Salat mit gerösteten Kernen und Sprossen,
Hausdressing nach Wahl

12.00

*Green leafy salad with roasted seeds and cress lettuce
Choice of salad sauce*

Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Radieschen, Ei, Jungspinat,
mit gerösteten Kernen, Sprossen, Hausdressing nach Wahl

16.00

*Mixed leafy salad with cherry tomatoes, cress lettuce, egg, spinach with
roasted seeds and cress lettuce
Choice of salad sauce*

Rindstatar mit roten Zwiebeln und Kapern, dazu Buttertoast,
mild oder scharf

28.00

Tartar of beef with red onions, capers served with toast, mild or spicy

Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
und seinem Öl

14.00

Cream of pumpkin soup served with roasted pumpkin seeds and pumpkin oil

Rössli's Fischsuppe mit Staudensellerie und Shrimps

14.00

Rössli's" fish soup with cellery and shrimps



Fisch

CHF

Zanderfilet unter einer Kürbishaube gebacken,
auf Herbstgemüse und leichtem Nussbutterschaum

42.00

*Pike-perch beneath a pumpkin topping served on a
bed of seasonal vegetables and a cream of butternut*



Ganze Forelle vom Brüggli im Ofen gebacken,
auf Blattspinat mit Röstkartoffeln

37.00

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

Gebratenes Doradenfilet auf buntem Fenchelgemüse
mit roten Zwiebeln, Cherrytomaten

38.00

Fried Sea Bream fillet on a bed of fennel, with red onions and cherrytomatoes



Fleisch

CHF

Schweizer Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter,
dazu herbstliches Gemüse und Röstkartoffeln

49.00

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

Saftige Schweizer Pouletbrust mit Schnittlauchsauce,
serviert mit buntem Gemüse und Tagliatelle

37.00

Fresh swiss chicken breast served on a chive sauce with seasonal vegetables and tagliatelle

Vegetarisch

Cremiges Parmesan-Risotto mit Kürbis und seinen Kernen

26.00

Creamy parmesan-risotto with pumpkin and pumpkin seeds

Dessert



Glace Kugeln

CHF

Vanille / *vanilla*

Kaffee / *coffee*

Milkschokolade / *milk chocolate*

Erdbeer / *strawberry*

pro Kugel/ *ball* 4.00

Pistazie / *pistachio*

Rahmzuschlag / *whipped cream*

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

13.00

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

Eiskaffee

Gerührter Eiskaffee

Kaffeeglacé, Schlagrahm und frischer Kaffee

13.00

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

Panna Cotta auf Fruchtspiegel und seiner Garnitur

10.00

Panna cotta on a bed of fruits, garnished with fruits

Toblerone Mousse mit Vanillesauce und seiner Garnitur

12.00

Mousse of Toblerone with vanilla sauce, garnished with fruits

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



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