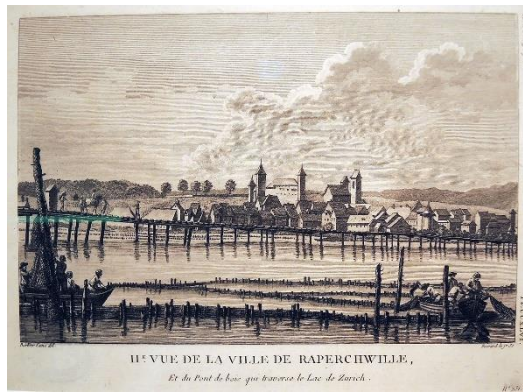


Speisekarte

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!

Kalte Vorspeisen

CHF

Knackiger Frühlingsalat an Passionsfruchtdressing mit Spargeln, Erdbeeren, Radiesli und Rettich	13.00
Portion Spargel weiss (250g) an Sauce Hollandaise und Bratkartoffen	18.00
Portion Grünspargel vom Zürichsee an Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln (nach Verfügbarkeit und zum Tagespreis)	

Suppe

Spargelcremesuppe mit Einlage und Muotathaler Speckheu	13.00
--	-------



Fisch

Schweizer Eglifilet nach „Müllerinnen Art“ serviert mit Spinat und Bratkartoffeln	43.00
Schweizer Eglifilet „im Bierteig gebacken“ serviert mit Bratkartoffeln, Zitronenschnitzen und Tartar Sauce	43.00
Gebratenes Hechtfilet aus dem Zürichsee Sauce Hollandaise, serviert auf weissem Spargel und Bratkartoffeln <i>oder</i> an Kerbelschaumsauce, auf Kartoffelstock und sautiertem Frühlingsgemüse	43.00

Fleisch

Gegrilltes Kalbssteak an Morchelrahmsauce, serviert auf weissem Spargel und Kartoffelkroketten <i>oder</i> auf Kartoffelstock und sautiertem Frühlingsgemüse	56.00
---	-------

Vegetarisch

Fregola Sarda mit getrockneten Tomaten, Oliven und Spargel	25.00
--	-------

Dessert

CHF

Glace Kugeln

Vanille

Kaffee

Milchschokolade

Erdbeer

Pistazie

pro Kugel 4.00
Rahmzuschlag 2.00

Hausgemachte Sorbets

Passionsfrucht Sorbet

Limonen Sorbet

Himbeer

pro Kugel 5.00

Eiskaffee

Klassischer Eiskaffee mit 3 Kugeln

Kaffeeglace, Schlagrahm und frischer Kaffee

13.00

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleglace mit lauwarmer

Schokoladensauce und Rahm

13.00

Coupe Romanoff

3 Kugeln Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren
und Rahm

14.00

Profiteroles mit Vanillecreme, Schokoladensauce und Erdbeersalat

14.00

Tiramisu mit Kaffeeglace

13.00

Käseauswahl mit Feigensenf

18.00



Als traditionsreiches Fischrestaurant beziehen wir Süswasserfische
ausschliesslich aus der Schweiz!

Die Fischerei Hermann Weber, 50 Meter von unserer Küche, beliefert uns täglich mit frischem Fisch, je nach Fang. Und wenn Hermann einmal leer ausgeht, pflegen wir gute Beziehungen zu anderen Berufsfischern am Zürichsee und der ganzen Schweiz. Egli, Felchen, Hecht, Trütschen, Rotaugen und manchmal eine grosse Lachsforelle gehen ins Netz und wandern in die Rössliküche zur Freude der Liebhaber.

Regenbogenforellen, Seelachs und Saibling (Röteli), frisch oder gebeizt und geräuchert pflegt und verarbeitet
Familie Reichmuth im Sattel SZ seit mehr als 30 Jahren.

Aber Meeresfische verachten wir nicht und bieten je nach Saison:

Wolfsbarsch, (frz. Loup de mer, ital. Branzino, engl. Seabass)

Goldbrasse, (frz. Dorade, ital. Orate, engl. Bream)

Seeteufel, (frz. Boudroie, ital. Coda di Rospo, engl. Monkfisch)

Kabeljau, (frz. Morue, ital. Merluzzo, engl. Cod)

Steinbutt, (frz. Turbot, ital. Rombo, engl. Turbot)

Seezunge, (frz. Ital. Sogliola, engl. Sole)

aus Europa an, immer aus zertifizierten Fischereien MSC (nachhaltige Fischerei)

Herkunft Kalb-, Schweinefleisch und Geflügel: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz, Uruguay und Australien (kann Hormone und Antibiotika enthalten)

Reh, Hirsch und Gämse: Deutschland und Neuseeland

Lieferant von Gemüse und Früchten: Bamert Gemüseanbau Tuggen

Käse aus der Schweiz und der ganzen Welt!

