



RÖSSLI HURDEN

Speisekarte



RÖSSLI HURDEN

Salate und Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat serviert mit Kürbis
und gerösteten Kernen, Sprossen CHF15
*Winter leaf salad served with pumpkin and
roasted seeds, 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
with butters toast
(mild or spicy)* Kleine Portion CHF 20

Gebackener Ziegenkäse mit Thymian-Honig CHF 24
auf Randen Carpaccio
*Goat's cheese with thyme and honey
on beetroot carpaccio*

Nüsslisalat mariniert an Orangendressing
serviert mit geräucherter Entenbrust CHF 22
*Marinated lamb's lettuce with orange dressing
served with smoked duck breast*

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



RÖSSLI HURDEN

Suppen

Weissweinsuppe mit Croutons
White wine soup with croutons

CHF 14

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl

Creamy pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin oil

CHF 14

Schaumige Apfelsuppe mit Zimt-Croutons
Apple soup with cinnamon croutons

CHF 14



RÖSSLI HURDEN

Rössli Hit

Fisch-Cordon Bleu von der Fischerei Braschler, CHF 37.50
serviert mit Pommes Frites und Tatarsauce

Fisch Cordon Blue

served with French fries and tartar sauce

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 CHF 27

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

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
*Swiss Egli fillets baked in beer batter, with roasted potatoes,
lemon slices and tartar sauce*

CHF 35 CHF 45
3 Stück 5 Stück
3 pieces 5 pieces

Schweizer Eglifilets nach Müllerinnen Art
mit Blattspinat und Bratkartoffeln
*Swiss Egli fillets from "Müllerinnen" style with spinach leaves
and roasted potatoes*

CHF 35 CHF 45
3 Stück 5 Stück
3 pieces 5 pieces

Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürichsee
an Proseccoschaumsauce mit Safranrisotto
und buntem Wintergemüse
*Fried whitefish fillet from Lake Zurich on prosecco foam sauce
with saffron risotto and colourful autumn vegetables*

CHF 43

Duo mit Schweizer Eglifilets
(2 nach Müllerinnen Art, 3 im Bierteig gebacken)
mit buntem Wintergemüse und Safranrisotto,
serviert mit Proseccoschaumsauce
*Duo of swiss Egli fillets
(2 from "Müllerinnen" style, 3 in beer batter) with colourful
autumn vegetables and saffron risotto)*

CHF 47

Meerfische

Gebratenes Filet vom Loup de Mer
serviert mit Rahm-Spitzkohl und Bratkartoffeln
served with creamed pointed cabbage and roasted potatoes

CHF 42

Black Tiger Crevetten auf Zitronen-Risotto
Black tiger prawns on lemon risotto

CHF 39



RÖSSLI HURDEN

Fleischgerichte

Saftige Schweizer Pouletbrust an Orangensauce CHF 37
mit Wintergemüse und Tagliatelle
Swiss chicken breast with orange sauce with winter vegetables and tagliatelle

Geschmorte Rindsbacke mit Zwetschgen CHF 42
Serviert mit Rotkohl und Spätzli
Braised beef cheek with plums
Served with red cabbage and spätzli

Vegetarische Gerichte

Randen-Risotto mit gerösteten Cashewnüssen und Parmesan CHF 28
Beetroot risotto with roasted cashew nuts and parmesan



RÖSSLI HURDEN

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 Apfel-Zimt-Streuselkuchen mit Vanillesauce <i>Homemade apple and cinnamon crumble cake with vanilla sauce</i>		CHF 12

Glace & Sorbets

Vanille <i>Vanilla</i>	pro Kugel/scoop	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 <i>3 scoops of vanilla ice-cream with warm chocolate sauce and whipped cream</i>		kleine Portion CHF 9
Coupe Caramello		CHF 13
2 Kugeln Caramel Glace mit Caramel Sauce und Rahm <i>2 scoops of caramel ice cream with caramel sauce and whipped cream</i>		kleine Portion CHF 9
Eiskaffee gerührt		CHF 13
3 Kugeln Kaffeeglace, Schlagrahm und frischer Kaffee <i>Classical ice-coffee with 3 scoops of coffee ice-cream, whipped cream and fresh coffee</i>		kleine Portion CHF 9



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