



Winter Spiis Charte

«Es guets Ässe
isch Bausam für d'Seele.»



«es guets Stück Fleisch»
«Schweizer Fleisch»

Steit aus Margge für Qualität us dr Heimat
u das für di gsamti Wärtschöpfigschetti vom Stau bis ufs Tauer.

«di beshti Züpfe»

mit em Schwizer Brot – Label

«Schweizer Brot» steit für Verarbeitig i dr Schwiz
mit vorwiegend Schwizer Rohstoffe.

Ds Label wird a innovativi Gastronome vergäh,
wo bewusst uf Schwizer Brotqualität setze.

Usi Züpfe u Brot wärde bis anhin vo dr vierte Generation bache.
Fritz Kaufmann-Gerber senior steckt sis Fachwüsse u sini Lideschaft i au üsi
Bachware.

Für die, wo üsi Züpfe nid nume im Rössli wei gniesse,
verchoufe mir si ou gärn "über d'Gass".

«ou di chline Gescht si härzlech Wiukomme»
«Kid friendly»

Unger däm Label fingt me Gastronomiebetribe,
wo spezielli Agebot für di chline Gescht biete.

Ou di Chline wei wi di Grosse am Tisch hocke; fragit fürnes passends Sitzli
u we si nid möge zuelose; fragit nach üsere Spiuchischte.



Härzlech Willkomme

bi üs im Rössli Säriswil

Mir luege z' Rössli aus Ort a zum Verwyle u sich's la guet ga.
Es dörfe sich Aui woufuehle, zum es eifach guets Mittagstauer
oder es usgfaunigs Gniesser-Menü ds gniesse.
Mir setze houptsächlech uf Schwizer Spezialtäte vo Nah u Färn.

4ti & 5ti Generation Kaufmann
mit em Rössli-Team

«e Guete»

Gärn informiere mir Öich über üses usgwogene, kulinarische Agebot.
Da üs Öii Gsundheit am Härze ligt, berate mir Öich individuell
zu Unverträglechkeite, Allergie oder Intoleranze.
Heit Dir Frage wo üses Fleisch här isch?
vom Metzger
U we Dir meh weit wüsse,
hei mr bim Ygang vore üsi Fleisch-Deklaration.

Gniesser Menü

Rande-Orangesalat mit Kressech
amene liechte Honig-Oliveöl-Dressing



Schwarzwurzu-Süppli
mit «Gute Louise» Bire



Bratnigs Woufsbarschfilet
ufeme Chürbis-Rande-Püree



Rinds-Tournedo amene Rotwyjus
derzue glasierti Paschtinake u blaii Händöpfu



Chüschtingi Chäs-Uswau
vom Chäser Rüz us Uettligen



Warmes Öpfu-Zimet-Chüechli
mit huusgmachter Honig-Suurrahm-Glace

Menü komplett:	6 Sinne	94.00
	5 Sinne (ohni Chäs)	88.00
	4 Sinne (ohni Fisch ohni Chäs)	75.00

Wichtiges Menü

Nüsslersalat

mit bratne Bireschnitze | gröschtetete Boumnüss | Brie
amene Boumnuss-Dressing



Späck vom Biersöili u saftigs Rippli
derzue

Suurchabis mit Rosa-Pfäffer u Sauzhärdöpfu



Mohnparfait

mit iigleite Rotwyzwätschge

3 Sinne

49.00

Vorspiise

Grüne Salat mit Cashew-Chärne	8.50
Nüsslersalat mit Ei Späck Brotchips	13.50
Nüsslersalat mit bratne Bireschnitze gröschtede Boumnüss Brie	15.50
Zwöierlei vom Lachs Rouchlachstartar Graved Lachs mit Fäderchöli Granatöpfu Pumpernickel rote Ziebele	19.50
Zwöierlei Süppli es Schwarzwurzu-Süppli u es Rande-Süppli mit Honig	11.50
Brateni Jakobsmuschle mit grünem Ärbshipüree u grillierte Schalotte	21.00
Spinet «Feuillete» Rahmspinet uf luftigem Bletterteigchüssi	16.50

Gluschtet Öich ä Vorspiis aus Houptgang?
Gäbet üs Bscheid u mir erfüue (fasch) jede Wunsch.

Hauptgänger

Rinds-Tournedo amene Rotwy-Jus derzue glasierti Paschtinake u bratnigi blai Härdöpfu	*49.00
Rosa-bratnigs Lammnierstück amene Madeira-Jus, serviert mit Bohne cassoulet	*44.00
Rosa-bratnigs Schwinsfilet im Lardo-Mantu mit Steckrüebepüree u bratnigi blai Härdöpfu	*38.00
Gschmorti Rindsroulade mit Peterligstampf u glasierte Navette	35.00
Chaubsläbere mit Öpfuschnitze u Maisgallette derzue	*36.00
Confierti Appizäuer-Änteköile uf Rotchrut, serviert mit goudgäub bratene Servietteknödel	35.00
Späck vom Biersöili u gröichs Rippli derzue Suurchabis mit Rosa-Pfäffer u Sauzhärdöpfu	*32.00
Bratnigs Woufbsarschfilet mit Jakobsmuschle ufeme Chürbis-Rande-Püree	*34.00
Schwins-Rahmschnitzu mit Piuzrahmsosse u huusgmachte Nudle	*25.50

Aui Hauptgänger mit * chöit Dir ou us chlini Portion gniesse,
es git e Reduktion vo CHF 6.00 / Portion.

Rössli Klassiker vor 4te Generation

«Châteaubriand» nach Rössli-Art

es Rindsfilet präsentiert u flambiert mit hausgemachtem Chrüteranke u Bérnaise-Sosse	59.50
ufere schöne Gmüesplatte mit Piuze	(200g pro Person)
derzue Meisgalettli u im Nachservice Bärnerfrits	68.50
(ab zwei Persone)	(250g pro Person)

«Frédéric»

Rinds-Entrecôte-Double uf dr Platte mit luftigem Chrüterschuum	49.00
Blattspinet u Bärnerfrits	(200g pro Person)
(ab zwei Persone)	58.00
	(250g pro Person)

Fleischlos

Spinet «Feuilleté»	25.00
Rahmspinet uf luftigem Bletterteigchüssi u Wiudriis	
Rande-Risotto mit Feta Piniechärne Honig	22.50