



„WILD“

GERICHTE

VORSPEISEN

Luftgetrockneter Hirsch-Rohschinken (A) mit Feigen und Apfelsalat	Fr. 20.50
Blattsalat mit sautierten Pilzen	Fr. 18.50
Nüsslisalat „Balsamicodressing“ mit Rehfleisch und Eierschwämmli	Fr. 20.00
Wildpastete mit Zimtapfel le Patron dazu Waldorfsalat und Sauce Cumberland	Fr. 21.50
Steinpilz-Ravioli an leichter Rahmsauce mit Hirsch-Rohschinkenstreifen (A)	Fr. 17.50

SUPPE

Kürbiscrèmesuppe mit Rahm und Kürbiskernen	Fr. 9.50
Bouillon „Flädli“ mit Sherry	Fr. 9.00
Tomatencrèmesuppe mit Rahm	Fr. 9.50
Pilzcrèmesuppe mit Rahm	Fr. 10.00

VEGETARISCH

Gratinierte Spätzlipfanne mit Kürbis, Lauch und Champignons an Rahmsauce	Fr. 22.50
Wildgarniturteller mit Pilzsauce	Fr. 26.00
Steinpilz-Ravioli an leichter Rahmsauce	Fr. 24.50

WILD - GERICHTE

Rehpfeffer „JÄGER-ART“
mit Rotkraut, Maroni
Apfel mit Preiselbeeren
dazu hausgemachte Spätzli

CH/A

Fr. 32.00

Rehgeschnetzeltes
an sämiger Rahmsauce mit
verschiedenen Pilzen
dazu hausgemachte Spätzli

CH/A

Fr. 38.00

Hirsch-Entrecôte vom Grill
mit Morchelsauce
dazu Rotkraut, Maroni,
und hausgemachte Spätzli

SP/CH/A

Fr. 46.00

Wildhackbraten „Cognacsauce“
dazu Rotkraut mit Maroni
und hausgemachte Spätzli

CH/A

Fr. 28.00

Rehschnitzel „TRADI“
mit Wildrahmsauce
dazu Rotkraut, Maroni,
Apfel mit Preiselbeeren
und hausgemachte Spätzli

CH/A

Fr. 44.00

TRIO vom Wild
„Haus-Art“
dazu Rotkraut, Maroni
und hausgemachte Spätzli

CH/A/Aust/Sp

Fr. 43.00

Wildschweinfilet „Rosmarinjus“
dazu hausgemachte Spätzli und
Rotkraut mit Maroni

HUN/Aust

Fr. 39.00

AUF VORBESTELLUNG:

Rehrücken „Haus-Art“

CH/A

Fr. 60.00 p.Pers.

Beilagen:

Portion Maroni

Fr. 7.00

Portion Rotkraut

Fr. 7.00

Portion Rosenkohl

Fr. 7.00



EN

GUETE!

wünscht Ihnen
Albert + Jacqueline Hofmann
mit dem ganzen Team

Gasthof Rössli
Hammerstrasse 2
6312 Steinhausen
+41 41 741 60 55
www.roessli-steinhausen.ch