

Restaurant Rössli Allschwil

Gaststubenkarte

Kalte Gerichte

Grosser Salatteller mit Ei	CHF 19.00
Wurstsalat einfach	CHF 13.00
Wurst-Käsesalat einfach	CHF 18.00
Wurstsalat spezial mit Salaten garniert	CHF 18.00
Wurst-Käsesalat spezial mit Salaten garniert	CHF 22.00
Thonsalat "Rössli" mit Salaten garniert	CHF 22.00

Fitnesssteller *mit verschiedenen Salaten garniert*

Fischfilet im Backteig, Tatarsauce	CHF 24.00
Panierter Schnitzel (Schwein)	CHF 25.00
Cordon-bleu (Schwein)	CHF 29.00
Pouletbrust	CHF 24.00
Gebratene Riesencrevette Black Tiger	CHF 30.00

Warme Tellergerichte

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti	CHF 22.00
Rössli-Spaghetti im Pastateller serviert (Geschnitzelte Pouletbrust mit Champignonrahmsauce)	CHF 24.00
Panierter Schnitzel (Schwein), Pommes-frites	CHF 26.00
Rahmschnitzel (Schwein) mit Champignons und Nüdeli	CHF 27.00
Schweins Cordon-bleu, Pommes-frites und Gemüse	CHF 31.00
12 Stk Falsche Schnecken (Rindsfilet) mit Café de Paris	CHF 29.50

Restaurant Rössli Allschwil

Speiserestaurant

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck Brotroutons und Ei	CHF 15.00
Nüsslisalat mit Ei	CHF 13.00
Grüner Salat	CHF 9.00
Gemischter Salat	CHF 12.00
Riesencrevetten im Knuspermantel auf buntem Blattsalat an Curryvinaigrette	CHF 20.00
Hummersalat mit feiner Sherry-Vinaigrette	CHF 26.00

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenleber mit Oranchutney und Brioche-Toast	CHF 24.00
Hausgemachte Ravioli an Trüffelbuttersauce	CHF 18.00
Gebratenes Zanderfilet auf Ravioli mit Steinpilzsauce	CHF 21.00
6 Stk Schnecken mit Café de Paris überbacken	CHF 15.50
6 Stk Falsche Schnecken (Rindsfilet) mit Café de Paris überbacken	CHF 17.50
Gebratene Riesencrevetten und Jakobsmuscheln auf Red-Currysauce mit Mango und schwarzer Risotto	CHF 24.00

Suppen

	klein	
Steinpilzrahmsuppe	CHF 9.00	CHF 12.50
Hummerbisque mit kleinem Gemüse	CHF 12.00	CHF 16.00
Currysuppe mit Jakobsmuschel	CHF 12.00	CHF 15.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	CHF 7.00	CHF 9.50
Bouillon mit Mark		CHF 11.00
Bouillon mit Flädli		CHF 9.00

Klassische Fleischgerichte

Wienerschnitzel (Kalb), Pommes- frites und Gemüse	CHF 38.50
Geschnetzeltes Zürcher Art, Rösti	CHF 35.50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti (Madèresauce, provenzalische Art, Butter <i>oder</i> Sauer)	CHF 34.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curry-Sauce, Pilaw Reis	CHF 35.50
Piccata Mailänder Art mit Risotto	CHF 38.50
Kalbs Cordon-bleu, Pommes-frites und Gemüse	CHF 39.00
Filetgoulasch Stroganoff <i>oder</i> an Senfsauce, Spätzli	CHF 39.50
Kalbssteak Morchelsauce, Nüdeli und Gemüse	CHF 49.00
Manzo Brasato Barolosauce mit Risotto	CHF 34.50
Rindsfilet "Rosini", Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 58.00

ab 2 Personen

Chateaubriand, Bearnaise-Sauce	pro Person	CHF 58.00
Marktgemüse, Kartoffelgratin und Pommes-frites		

Fleisch vom Grill

Schweinskotelett 250g	CHF 28.00
Schweizer Entrecôte 200g (Swiss Gourmet Beef)	CHF 44.00
Kalbssteak 180g	CHF 43.00
Rindsfilet 180g	CHF 48.00
Bisonfilet 180g	CHF 58.00

Dazu servieren wir Ihnen

Kräuterbutter oder Café de Paris
Pommes-frites, Reis, Risotto, Spätzli, Nüdeli, Kartoffelgratin

Auf Wunsch

Frisches Marktgemüse	CHF 6.00
Bearnaise- oder Morchelsauce	CHF 6.00

Fisch

	klein	
Eglifilet Müllerinart, Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF 32.00	CHF 37.00
Gebratenes Zanderfilet auf Ravioli mit Steinpilzsauce		CHF 39.00
Gebratene Riesengräten und Jakobsmuscheln auf Red-Curry mit Mango und schwarzem Risotto		CHF 42.00
Grillierter Hummerschwanz auf Blattspinat mit hausgemachten Ravioli an Hummersauce		CHF 54.00
Seeteufelmedaillons auf feinen Kefen Kartoffelgnocchi und Morchelsauce		CHF 45.00
Seezunge Müllerinart <i>oder</i> grilliert mit Tatarsauce Salzkartoffeln		CHF 51.00

Liebhabeereien

Kalbskopf Vinaigrette, Salzkartoffeln		CHF 26.00
Kutteln an Weisswein- oder Tomatensauce Salzkartoffeln		CHF 26.00
Kalbsnierli an rassischer Senfsauce, Spätzli		CHF 32.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzsauce		CHF 28.00
Käsespätzli mit Zwiebeln abgeschmeltzt		CHF 22.00
Risotto mit Parmesan und Steinpilzsauce		CHF 28.00
Winterlicher Gemüseteller mit Spätzli und Pilzsauce		CHF 29.00