



Speisekarte *Menu*

Die Oase am See
Oasis on the Lake

Öffnungszeiten 11.00 – 14.30 Uhr und 18.00 – 24.00 Uhr
Opening hours: 11.00 – 14.30 and 18.00 – 24.00

Geniessen Sie schmackhafte Gaumenfreuden aus unserer regionalen, frischen und mediterranen Küche

Enjoy tastily palatine pleasures from our regional and Mediterranean specialities



Das Rössli-Team wünscht Ihnen «En Guete!»
The Rössli team would like you to enjoy your meal.

Hotel Restaurant Rössli • Hurdnerstrasse 137 • 8640 Hurden
☎ +41 (0) 55 416 21 21 • 📠 +41 (0) 55 416 21 25
www.hotel-restaurant-roessli.ch • info@hotel-restaurant-roessli.ch

Seeforelle

Kalte Vorspeisen
Cold starter



- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Knackige Blattsalate mit gebratenen Waldpilzen, Ei und Croûtons
<i>Mixed leaf salad with roasted forest mushrooms egg and crunchy croutons</i> | CHF 12.50 |
| ohne Waldpilze | CHF 11.50 |
| Gemischter Salat mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkerne
<i>Mixed salad with roasted kernels</i> | CHF 13.50 |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Tomatenmousse
dazu Sauerrahmschaum mit frischen Kräutern
<i>Smoked trout fillet with tomato mousse, sour cream spume and fresh basil</i> | CHF 17.50 |
| Tatar vom hausgebeizten Lachs zwischen knusprigen Teigblättern
<i>Tatar of stained salmon among crispy pastry leaves</i> | CHF 18.50 |
| Rindscarpaccio an Rucola-Salat mit Parmesan
<i>Carpaccio of beef with rucola salade and parmesan cheese</i> | CHF 27.50 |



Suppen

Soups

Champignon-Crèmesuppe mit Knoblicrostini <i>Cream soup of mushrooms with garlic crostini</i>	CHF 12.50
Bouillabaisse mit feinem Gemüse <i>Bouillabaisse with vegetables</i>	CHF 14.50
Hummerschaumsuppe mit einem Schuss Cognac <i>Cream soup of lobster with Cognac</i>	CHF 14.50

Warme Vorspeisen

Hot starters

Sautierte Jakobsmuscheln auf Mascarponerisotto und Safranschaum <i>Fried scallop on young onion risotto and saffron spume</i>	CHF 25.50
Gebeiztes Felchenfilet mit geschmortem Fenchel an Weissweinschaum <i>Stained fillet of whitefish with braised fennel on white wine sauce</i>	CHF 26.50
Gebratene Entenleber auf Belugalinsen mit altem Balsamicoessig verfeinert <i>Roasted liver of duck with lentils and old balsamico</i>	CHF 28.50
Gebratenes Eglifilet mit Kräuterreis an Mandelbutter <i>Fillet of perch with herb rice on almond butter</i>	CHF 31.50
Getrübte Rahmtagliatelle mit gehobeltem Parmesan <i>Truffeld Tagliatelle with planed parmesan</i>	CHF 21.50
mit halbem Hummerschwanz	CHF 31.50



Fischgerichte *Fish dishes*

Albeli (Zürichsee)

nach traditioneller Hurdner Art (im Ganzen gebacken) **CHF 35.50**
serviert auf sautiertem Blattspinat und Pfahlbauerkartoffeln
*“Albeli” Hurdner style (baked in the whole) served with sauted spinach,
and potatoes filled with mashed potatoes*
-Auf Wunsch servieren wir das Albeli filetiert-

Gedämpftes Felchenröllchen „Grenobler Art“ **CHF 36.50**
an Kapern-Zitronensauce und Petersilienkartoffeln
*Steamed roll of whitefish „Grenoble“ style
on caper-lemon sauce and parsley potatoes*

Felchenfilet aus dem Safransud an einer Weissweinschaumsauce **CHF 37.50**
mit Venerereis und Romanesco
*Whitefish à la nage on white wine sauce
with venere rice and romanesco*

Gebratener Seeteufel im Rohschinkenmantel **CHF 39.50**
auf Rapperswiler Rotweinsrisotto
*Roasted angler fish coated in smoked ham
with “Rapperswiler” red wine-risotto*



Gebratenener Zander (Bodensee) **CHF 41.50**
**auf Randengemüse, mit einem Duett von Ur- und Süsskartoffeln
an einem Rieslingschaum**
*Fried pike perch with beet root, served with carrots
and sweet potatoe on white wine spume*

Eglifilets im Backteig (Zürichsee) **CHF 45.50**
mit Kräuter-Bratkartoffeln serviert mit Tatar Sauce
Baked perch fillets with herb-potatoes served with sauce tartar

Unser Küchen-Chef empfiehlt:
Chef's suggestion.

Dorschfilet à la Bordelaise **CHF 34.50**
mit glasierten Gemüse und Buttergnocchi
*Dorschfilet à la Bordelaise
with glazed vegetable and gnocchi*

Felchenfilet unter der Mandelkruste mit Schlosskartoffeln **CHF 38.50**
auf Lauchgemüse und pikanten Mini-Peperoni
*Whitefish under a crust of almonds with castle potatoes,
leek vegetable and spicy chillies*

Unseren Zürichseefisch beziehen wir täglich fangfrisch von unserem ortsansässigen Fischer.
Our Lake Zurich fish is caught freshly every day by local fisherman.
Gerne können Sie auch alle Fische frisch bei unserem Fischlieferanten in Hurden kaufen.

-Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Hauptgerichte auch als kleine Portion-



Fleischgerichte

Meat dishes

Medaillon vom Schweinefilet **CHF 39.50**
mit Pilzen, Tagliatelle und Marktgemüse

Medallion of fillet of pork with mushrooms, tagliatelle and vegetables of the season

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti **CHF 41.50**

Veal cut into strips "Zurich style", served with crispy butter rösti (hashed browns)

Geschmorte Kalbskopfbäckchen an getrüffelten Kartoffelgaletten und glasierten Babyrübli **CHF 44.00**

Braised veal cheeks on truffled potato cookies and glazed carrots

Gegrilltes Rindsfilet „Café de Paris“
mit hausgemachten Pommes frites und Marktgemüse

Grilled fillet of beef „Café de Paris“ with homemade French fries served with vegetables of the season

160 Gramm **CHF 54.00**

220 Gramm + **CHF 12.50**

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Waldpilzrisotto mit Parmesanchips **CHF 31.50**

Risotto with mushrooms and planed parmesan

Getrüffelte Rahmtagliatelle mit gehobelten Parmesan **CHF 33.50**

Truffled tagliatelle with planed parmesan

Produkte- Deklaration

Rindfleisch aus der Region / Schweiz
Our beef originates from Switzerland

Kalbfleisch aus der Region / Schweiz
Veal locally and Switzerland

Geflügel aus der Schweiz
Poultry from Switzerland

Lammfleisch aus Neuseeland
Lamb from New Zealand

Süßwasserfische vom Zürichsee und Bodensee
Fresh water fish from Lake Zurich, Lake Constance

Salzwasserfische und Krustentiere
USA, Thailand, Neuseeland, Norwegen und Dänemark



Dessert

Eiscafé <i>Ice café</i>	CHF 11.50
Coupe Dänemark <i>Ice cream with hot chocolate sauce</i>	CHF 12.00
Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren <i>Panna Cotta with marinated wild berries</i>	CHF 13.50
Gerührter Eiscafé <i>Ice café with alcohol</i>	CHF 14.50
Apfelsorbet mit Calvados <i>Apple sorbet with Calvados</i>	CHF 14.50
Zitronensorbet mit Vodka (Sorbet Colonel) <i>Lemon sorbet with Vodka (sorbet Colonel)</i>	CHF 14.50
Hausgemachte Crema Catalana mit Passionsfrucht <i>Homemade Crème "Catalana" with passion fruit</i>	CHF 14.50
Dunkles Schokomousse mit Blattgold bestäubt <i>Dark chocolate mousse topped with beaten gold</i>	CHF 15.50
Der Chef empfiehlt: Chef's suggestion:	
Krokantparfait mit karamellisierten Birnen	CHF 14.50