

# SPEISEKARTE

**Fondue, ab sofort - 25. Februar 2024**

Ab 2 Personen, ab 18:00 Uhr, CHF 30.00 p. P.

Käsesorten (Greyerzer, Appenzeller surchoix, Vacherin Rustic AOC)  
Chäs Stöckli AG



Gasthaus zum weissen Rössli

# Wildspeisen

## Herbstlicher Nüsslisalat

Eingelegte Eierschwämmli / Trauben / Hirschrohschinken (CH)

16

\*\*\*\*

## Herbstteller

Spätzli / Wildbeilagen / Eierschwämmli sauce

26

\*\*\*\*

## Rehgeschnetztes (Svk)

Trauben / Eierschwämmli sauce

38

\*\*\*\*

## Hirschentrecôte medaillons (Svk)

Preiselbeersauce

44

Alle Wild-Hauptgänge werden serviert mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und eingelegten Birnen mit Preiselbeeren

Als Beilage stehen hausgemachte Spätzli oder Kartoffelstock zur Auswahl

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

## Vorspeisen

**Grüner Pflücksalat**  
Sonnenblumenkerne

9.50

\*\*\*\*

**Gemischter Salat**  
Garniert / Croutons / Ei

14

\*\*\*\*

**Hausgemachte Tagessuppe**  
Brot vom Albisbeck

9

\*\*\*\*

**Roastbeef (CH)**  
Zwiebeln / Knoblauchcreme / Brotchips

21 / 32

\*\*\*\*

**Tatar vom Weiderind (CH)**  
Zwiebeln / Gurken / geröstetes Brot

24 / 36

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

# Hausgemachte Dessert

## **Coupé «Rössli»**

Portweinzwetschgen / Zimtglacé / Schlagrahm

13

\*\*\*\*\*

## **Schokoladen Mousse**

Erdbeeren / Kakao

16

\*\*\*\*\*

## **New Yorker Cheesecake im Glas**

Crumble / Himbeer-Coulis

11

\*\*\*\*\*

## **Käsevielfalt**

Verschiedene Schweizer Käse / Feigensenf

18

\*\*\*\*\*

## **Leonardo-Glacé**

Vanille  
Schokolade  
Haselnuss  
Kokosnuss  
Kaffee

Cookies  
Amarena  
Erdbeere „Sorbet“  
Zitrone „Sorbet“  
Passionsfrucht „Sorbet“

4.00 pro Kugel  
mit Rahm + 2.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.