

Herzlich Willkommen im Restaurant Rössli

« En Guete » und einen angenehmen
Aufenthalt bei uns wünschen Ihnen

Doris und André Fischer

Kirchgasse 6

8560 Märstetten

Tel.: 071 / 659 00 00

roessli.maerstetten@bluewin.ch

www.roessli.maerstetten.ch

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis 8.30 Uhr - 14.00 Uhr und

Samstag: 17.00 Uhr - Polizeistunde

**Sonntag: 10.00 Uhr - 22.00 Uhr
durchgehend geöffnet**

**Ruhetag: Montag ganzer Tag und
Dienstag bis 17.00 Uhr**

Menu 1 Fr. 48.--

Bouillon mit Flädli

Kleiner Salat

Schweinsfilet mit Senfsauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Menu 2 Fr. 43.50

Selleriecrèmesuppe

Kleiner Bauernsalat

Schweinscarrébraten mit Jus
Country Cuts
Gemüse garnitur

Menu 3 Fr. 72.--

Bouillon mit Käsecken

Blattsalat

Zartes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Menu 4 Fr. 75.--

Rüebli - Ingwercrèmesuppe

Scampis auf Blattsalat
an Balsamicodressing

Rindsfilet mit Kräuterjus
Country Cuts
Gemüse garnitur

Menu 5 Fr. 42.--

Frische Tomatencrèmesuppe

Kleiner Salat

Schweinssteak mit Schnittlauchsauce
Spätzli
Gemüse garnitur

Menu 6 Fr. 61.--

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
und Blattsalaten garniert

Bouillon mit Flädli

Lammrückenfilet mit feinem Kräuterjus
Bratkartoffeln
Gemüse garnitur

Menu 7 Fr. 39.50

Lauchcrèmesuppe

Blattsalat

Schweinsrahmschnitzel
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Menu 8 Fr. 65.--

Ottenberger Rieslingsuppe

Blattsalat mit gebratenem Speck und
Brotcroutons

Roastbeef nach englischer Art
mit Bearnese Sauce
Bratkartoffeln
Gemüse garnitur

Menu 9 Fr. 47.50

Selleriecrèmesuppe

Kleiner Blattsalat

Gespickter Rindsschmorbraten
Kartoffelstock, Gemüse garnitur

Menu 10 Fr. 47.50

Frische Lauchsuppe

Salat

Kalbsbraten mit Steinpilzrahmsauce
Butternudeln, Gemüse garnitur

Menu 11 Fr. 49.--

Bouillon mit Flädli

Grüner Salat „Mimosa“

Schweinsfilet im Teig
Reis, Gemüse garnitur

Menu 12 Fr. 52.--

Melone mit Landrauchschenken

Lauchsuppe

Schweinsfilet mit Sauce nach Wunsch
Butternudeln, Gemüse garnitur

Menu 13 Fr. 36.--

Engadiner Hochzeitssuppe

Grüner Salat

Schweinsbraten
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Menu 14 Fr. 50.--

Bouillon mit Käsecken

Kleiner gemischter Salat

Wildschweinfilet mit Steinpilzrahmsauce
Spätzli
Gemüse garnitur

Menu 15 Fr. 39.--

Kokos Currycrèmesuppe

Kleiner Gemischter Salat

Geschmorte Kalbshaxe
Polenta, Gemüse garnitur

Menu 16 Fr. 72.--

Blattsalat Mini Gemüsefrühlingsrollen

Bouillon Sherry

Kalbssteak mit frischen Eierschwämmli an
Rahmsauce (saisonal)
Spätzli
Gemüse garnitur

Menuvorschläge als Tellerservice

(Gedeck mit Tischset und Papierserviette)

Menu 17 Fr. 24.--

Blumenkohlcrèmesuppe

Gefüllte Kalbsbrust
Country Cuts
Tagesgemüse

Menu 18 Fr. 26.--

Blattsalat mit Speck und Brotcroutons

CH -Pouletbrüstchen an Calvadosauce
Bratkartoffeln
Tagesgemüse

Menu 19 Fr. 27.--

Kleiner gemischter Salat

Wiener Rahmgulasch (Kalbfleisch)
Spätzli, Tagessgemüse

Menu 20 Fr. 29.50

Grüner Salat

Rahmschnitzel
Butternudeln
Gemüse

Menu 21 Fr. 23.--

Broccolicrèmesuppe

Schweinsvoressen
Spätzli, Tagesgemüse

Menu 22 Fr. 20.--

Bouillon mit Flädli

Gekochtes Rippli
Kartoffelsalat
Div. Salate

Menu 23 Fr. 24.--

Grüner Salat

Geschnetzeltes Rindfleisch
Trockenreis
Tagesgemüse

Menu 24 Fr. 21.50

Blattsalat

Hausgemachter Hackbraten
Kartoffelstock und Tagesgemüse

Menu 25 Fr. 22.--

Bouillon mit Flädli

Rindfleischvogel an Rotweinsauce
Nudeln und Tagesgemüse

Menu 26 Fr. 27.50

Grüner Salat

Zanderknusperli mit Tartarsauce
Salzkartoffeln

Gluschtige Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50
Gebrannte Crème	8.--
Thurgauer Süssmostcrème	8.50
Hausgemachtes Himbeerparfait – Glacé mit Früchten garniert	9.--
Hausgemachtes Vanilleparfait Glacé mit Schokosauce und Früchten garniert	9.--
Mousse au Chocolat	10.--
Zitronensorbet mit Wodka	11.--
Zwetschgenorbet mit Vieille Prune	11.--
Kleiner Coupe Maison (mit frischem Fruchtsalat)	9.50
Hausgemachtes Tiramisu	8.--
Parfait Glacé mit Baileys	11.--

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser „Rössli“ für Ihren Anlass ausgewählt haben. Gerne sind wir bereit, Sie persönlich zu beraten, damit wir all Ihre Wünsche zu Ihrer vollsten Zufriedenheit erfüllen können.

Ebenso möchten wir Sie auf unsere saisonalen Gerichte hinweisen, z. B. mit Spargeln im Frühjahr oder mit Wild- und Pilzgerichten im Herbst.

Unsere Weinkarte bietet Ihnen ein umfangreiches Angebot in Auswahl und Preis.