

# willkommen – geniessen – wohlfühlen



Nach diesem Motto möchten wir Sie im Rössli Kirchberg ganz herzlich **willkommen** heissen.

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Willi Ammann und seinem Team begeistern und **geniessen** Sie Ihr ausgewähltes Menu.

**wohlfühlen** in der einzigartigen Atmosphäre vom Rössli. Sei dies in der Ritterstube vor dem Cheminée, in der rustikalen Rösslistube beim Kachelofen oder mit all Ihren Freunden und Verwandten zum Fest im Minnesängersaal.

Ein Abend im Rössli fühlt sich an wie drei Tage Ferien.



## Suppen

<b>Randenschaumsuppe</b> mit Zanderklösschen	11.50
<b>Kraftbrühe</b> mit Kräuterravioli und Gemüsewürfelchen	9.50
<b>Trilogie aus der Suppenküche</b> lassen Sie sich überraschen	13.50

## Salate

<b>Bunter Blattsalat</b> mit Dressing nach Wahl (French, Italian, Honig-Senf, Baumnuss)	9.50
<b>Gemischter Salat</b> mit Dressing nach Wahl (French, Italian, Honig-Senf, Baumnuss)	10.50
<b>Nüsslisalat</b> ➤ mit Speck und Croutons	12.50
➤ Mimosa	12.50
<b>Carpaccio vom Black Angus Rind</b> mit hausgemachtem Kirschen-Balsamico, Parmesan und Salatgarnitur	16.50
<b>Hausmariniertes Forellenfilet vom Gonzenbach</b> begleitet mit kleinem Salat und Meerrettichschaum	16.50

## Für Sie am Tisch zubereitet

<b>Tatar vom Rind</b> mit Toast und Butter	19.00
➤ als Hauptgang	35.00

## Vegetarische Vorspeisen und Hauptgänge

<b>Hausgemachte Spinatspätzli mit Parmesan überbacken</b> und marktfrisches Gemüse	15.00
➤ als Hauptgang	24.00
<b>Hausgemachte Ravioli mit Kürbisfüllung</b> und gartenfrischen Kräutern an Rahmsauce	14.50
➤ als Hauptgang	23.50
<b>Otschweizer Ribelmals Polenta</b> mit grilliertem Gemüse	12.00
➤ als Hauptgang	21.00

# Hauptspeisen

**CULINARIUM**  
regio.garantie

<b>Rössli bleu</b> gefülltes Kalbschnitzel mit Neckertaler Rohschinken und Gähwiler Bergkäse	 <b>38.50</b>
<b>Kalbfleischstreifen an rassiger roter Currysauce</b> begleitet mit Basmatireis und Früchten	<b>36.50</b>
<b>Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel</b> auf überbackenen Spinatspätzli und Gemüse	<b>36.50</b>
<b>Zartes Kalbsleberli</b> mit Zwiebeln, Kräuter und Balsamico Blattspinat	<b>39.00</b>
<b>Otschweizer Pouletbrüstchen mit frischem Rosmarin</b> gebratenes Saisongemüse	<b>36.50</b>
<b>Rindsfilet „Stroganoff“</b> zarte Filet Spitzen rosa gebraten an würziger Paprika Sauce umlegt mit Broccolirösschen	<b>47.00</b>
<b>Rindsfiletmedaillons mit konfierten roten Zwiebeln</b> marktfresches Gemüse	<b>49.50</b>
<b>Forellenfilet vom Gonzenbach in Mosnang</b> unter der Kräuterkruste mit Blattspinat	<b>38.50</b>
<b>Riesengrabbenspiessli mit schwarzem Rauchpfeffer</b> serviert auf gebratenem Sesamgemüse	<b>38.50</b>

## Wählen Sie die passende Beilage:

Pommes Frites  , Ribelmals Polenta  , hausgemachte Nudeln, Spätzli, Rösti, neue Bratkartoffeln oder Trockenreis

### Unsere Lieferanten

Braun, Bronschhofen: Gemüse und Früchte  
Metzgerei Götzl, Brunnadern: Fleisch  
Metzgerei Keller, Wil: Fleisch und Geflügel  
Zahner, Gommiswald: Fisch und Geflügel  
Familie Rüthemann, Mosnang: Forellen  
Bäckerei Jung, Kirchberg: Brot  
Käserei Kurmann, Gähwil: Käse  
Riesengrabbens aus Mangrovenkultur in Vietnam  
Kalbfleisch und Schweinefleisch: Schweiz  
Rindfleisch: Schweiz, USA, Uruguay  
(letzteres kann mit Antibiotika und Hormonen als Wachstumsförderer behandelt sein)

Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

# GENUSS AUS DER REGION



Hochwertige landwirtschaftliche  
Erzeugnisse aus der Region



Gesicherte Wertschöpfung und  
Arbeitsplätze in der Region



Mindestens 60% der Zutaten  
auf dem Teller aus der Region



Kurze Transportwege



Unabhängige Kontrollen und  
Produktezertifizierung

Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert  
zertifizierte einheimische Produkte und Spezialitäten an.

