

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 verführen 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

Schaumige Kürbissuppe 9.50
geröstete Kernen mit Vanillearoma

Kräuterschaumsüppchen aus Willy's Gärtli 9.50

Trilogie aus der Suppenküche 13.50
lassen Sie sich überraschen

Salate

Bunter Blattsalat 9.50
mit Dressing nach Wahl (French, Himbeer, Italian, Baumnuss)

Gemischter Salat 10.50
mit Dressing nach Wahl (French, Himbeer, Italian, Baumnuss)

Nüsslisalat
➤ **mit Speck und Croutons** 12.50
an Baumnuss Dressing

➤ **Mimosa** 12.50

Herbstsalat an feinstem Balsamico 14.50
Neckertaler Rohschinken 
und Mozzarellawürfel

Hausmariniertes Forellenfilet vom Gonzenbach 16.50
begleitet mit kleinem Salat und Meerrettich

Für Sie am Tisch zubereitet

Tatar vom Rind mit Toast und Butter 19.00
➤ **als Hauptgang** 35.00

Vegetarische Vorspeisen und Hauptgänge

Hausgemachte Nudeln mit Eierschwämmli 15.00
und glasierten Cherrytomaten
➤ **als Hauptgang** 24.00

Hausgemachte Ravioli mit Kürbisfüllung 14.50
und gartenfrischen Kräutern an Rahmsauce
➤ **als Hauptgang** 23.50

Ostschweizer Ribelmals Polenta  12.00
mit grilliertem Gemüse
➤ **als Hauptgang** 21.00

Hauptspeisen

UNSER REHFLEISCH IST STEHTS AUS EINHEIMISCHER JAGD VON DIETSCHWIL

Rehrückenfilet oder Nüssli nach Art des Chefs reichhaltige Wildgarnitur ab 2 Personen	pro Pers.	48.00
Rehschnitzel „Waidmannsheil“ Wildrahmsauce, Rotkraut und glasierte Maroni		42.50
Rehgeschnetzeltes „Hubertus“ Wacholdersauce mit Trauben, Wildgarnitur		38.00
Rehpfeffer nach Dietschwiler Art kräftige Rotweinsauce Rotkraut und glasierte Maroni		32.50
Rössli bleu gefülltes Kalbschnitzel mit Neckertaler Rohschinken und Gähwiler Bergkäse		38.50
Kalbsgeschnetzeltes an Eierschwämmli-rahmsauce marktfrisches Gemüse		36.50
Zartes Kalbsleberli mit Zwiebeln, Kräuter und Balsamico Blattspinat		39.00
Otschweizer Pouletbrüstchen mit frischem Rosmarin und grilliertem Gemüse		34.50
Rindsfilet „Stroganoff“ zarte Filet Spitzen rosa gebraten an würziger Paprika Sauce		47.00
Forellenfilet vom Gonzenbach in Mosnang unter der Kräuterkruste mit Blattspinat		36.50

Wählen Sie die passende Beilage:

Pommes Frites,  Ribelmais 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
Bauernhof Richli: Eier
Jung, Kirchberg: Brot
Käserei Kurmann, Gähwil: Käse
Kalbfleisch und Schweinefleisch: Schweiz,
Rindfleisch: Schweiz, USA, Uruguay

(letzteres kann mit Antibiotika und Hormonen als Wachstumsförderer behandelt sein)

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.

