

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

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, Italian, Honig-Senf, Baumnuss)

Gemischter Salat 10.50
mit Dressing nach Wahl (French, Italian, Honig-Senf, Baumnuss)

Nüsslisalat
➤ mit Speck und Croutons 12.50
➤ Mimosa 12.50

Carpaccio vom Black Angus Rind 16.50
mit hausgemachtem Kirschen-Balsamico, Parmesan und Salatgarnitur

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 nach Art des Chefs Holundersauce, reichhaltige Wildgarnitur	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 Eierschwämmrahmsauce marktfrisches Gemüse	38.50
Zartes Kalbsleberli mit Zwiebeln, Kräuter und Balsamico Blattspinat	39.00
Ostschweizer Pouletbrüstchen mit frischem Rosmarin und gebratenes Gemüse	 36.50
Rindsfilet „Stroganoff“ zarte Filet Spitzen rosa gebraten an würziger Paprika Sauce umlegt mit Broccolirösschen	47.00
Forellenfilet vom Gonzenbach in Mosnang unter der Kräuterkruste, serviert mit einer kräftigen Rotweinsauce und Blattspinat	 38.50

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 Rütthemann, Mosnang: Forellen
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.

