

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

Spargelrahmsuppe mit Croutons	9.50
Trilogie aus der Suppenküche lassen Sie sich überraschen	13.50
Kraftbrühe mit Bärlauchravioli und Gemüsewürfelchen	11.50



Salate

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl (French, Himbeer, Italian, Baumnuss)	9.50
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl (French, Himbeer, Italian, Baumnuss)	10.50
Frühlingsalat mit Spargelspitzen an einer feinen Kräutervinaigrettes	12.50
Spargelsalat an feinstem Balsamico begleitet mit hausmariniertem Forellenfilet vom Gonzenbach in Mosnang 	16.50

Für Sie am Tisch zubereitet

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

Vegetarische Vorspeisen und Hauptgänge

Spargelgratin mit Morcheln und frischen Kräutern mit neuen Bratkartoffeln	14.50
➤ als Hauptgang	24.50
Hausgemachte Spargel - Cannelloni mit einer Käsesauce überbacken	15.00 
➤ als Hauptgang	24.00
Otschweizer Ribelmals Polenta mit grilliertem Gemüse	12.00 
➤ als Hauptgang	21.00

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



Hauptspeisen

UNSER SPARGEL WIRD FRISCH GESTOCHEN UND STAMMT VON OSTSCHWEIZER PRODUZENTEN

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

Portion frisch gekochte Spargeln  **32.50**
mit neuen Bratkartoffeln oder Risotto **als Vorspeise** **24.50**

dazu Rohschinken vom Neckertal **gross**  **8.50**
klein **4.50**

wählen Sie zu den Spargeln Ihre Lieblingsauce
Hollandaise, Kräutervinaigrettes oder Mayonnaise

Ostschweizer Pouletbrüstchen mit frischem Rosmarin  **36.50**
und gebratenen Spargeln

Schweinsfiletmedaillons mit Balsamico **38.50**
serviert auf einem Spargelgratin mit Morcheln

Kalbsschnitzel „Minnesänger“ **42.50**
Spargeln und Sauce hollandaise

Forellenfilet vom Gonzenbach in Mosnang  **38.50**
unter der Kräuterkruste mit Spargeln

Rössli bleu  **38.50**
gefülltes Kalbschnitzel mit Neckertaler Rohschinken
und Gähwiler Bergkäse, Marktgemüse

Zartes Kalbsleberli **39.00**
mit Zwiebeln, Kräuter und Balsamico
Blattspinat

Rindsfiletspitzen Stroganoff **47.00**
zarte Filetspitzen an rasiger Paprikasauce
umlegt mit Broccoliröschen

Wählen Sie die passende Beilage:

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

Unsere einheimischen Produkte beziehen wir von:

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
Herkunft des Fleisches:
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.

