

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

Karotten - Ingwerschaumsuppe mit Mangowürfel	9.50
Kraftbrühe mit Flädli	9.50
Trilogie aus der Suppenküche lassen Sie sich überraschen	13.50

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
Nüsslisalat an Baumnussdressing mit Speck und Croutons Mimosa	12.50 12.50
Wintersalat an Bierdressing mit Neckertaler Rohschinken 	14.50

Hausmariniertes Forellenfilet vom Gonzenbach begleitet mit kleinem Salat und Meerrettichschaum	16.50
--	-------

Für Sie am Tisch zubereitet

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

Vegetarische Vorspeisen und Hauptgänge

Hausgemachte Nudeln an Pestosauce und glasierten Cherrytomaten	15.00
➤ als Hauptgang	24.00
Hausgemachte Ravioli mit Tomaten – Mascarponefüllung und frischen Kräutern an Rahmsauce	14.50
➤ als Hauptgang	23.50
Otschweizer Ribelmals Polenta mit grilliertem Gemüse 	12.00
➤ als Hauptgang	21.00

Hauptspeisen

Rindschmorbraten vom Black Angus Rind nach Fischinger Art 32.50

eingelegt und geschmort mit Pilgrim Bier
marktfresches Gemüse

Rössli bleu  38.50

gefülltes Kalbschnitzel mit Neckertaler Rohschinken
und Gähwiler Bergkäse

Kalbsgeschnetzeltes an roter Currysauce 36.50

garniert mit Früchten

Zartes Kalbsleberli 39.00

mit Zwiebeln, Kräuter und Balsamico
Blattspinat

Ostschweizer Pouletbrüstchen mit frischem Rosmarin  34.50

und grilliertem Gemüse

Ostschweizer Pouletbrüstchen nach Kapuziner Art 34.50

im Bier mariniert und sanft gegart, mit buntem Gemüse

Schweinsfilet im Speckmantel 36.00

gebratenes Gemüse

Rindsfilet „Stroganoff“ 47.00

zarte Filet Spitzen rosa gebraten an würziger Paprika Sauce

Rindsfiletmedaillons mit Riesencrevetten 49.50

serviert mit gebratenem Gemüse

Forellenfilet vom Gonzenbach in Mosnang  36.50

unter der Kräuterkruste mit Blattspinat

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
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.

