

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.



Willy's Kräutergärtli



Suppen

Kräuterschaumsüppchen aus Willy`s Gärtli und Gemüsewürfelchen	9.50
Gazpacho Andaluz kalte spanische Gemüsesuppe	9.50
Trilogie aus der Suppenküche lassen Sie sich überraschen	13.50


Salate

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl (French, Honig-Senf, Italian, Baumnuss)	9.50
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl (French, Honig-Senf, Italian, Baumnuss)	10.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum an feinstem Balsamico	12.50
➤ als Hauptgang	16.50
Hausmariniertes Forellenfilet vom Gonzenbach begleitet mit knackigem Salat und Merrettichschaum	 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 mit Pestosauce und konfierten Cherrytomaten	12.50
➤ als Hauptgang	22.50
Hausgemachte Spinat - Quark - Cannelloni mit einer Käsesauce überbacken	15.00
➤ als Hauptgang	24.00
Ostschweizer Ribelmais Polenta mit grilliertem Gemüse	 12.00
➤ als Hauptgang	21.00

Hauptspeisen

Ostschweizer Pouletbrüstchen mit frischem Rosmarin  **36.50**
und gebratenes Gemüse

Kapuziner Pouletbrüstchen Sous-Vide gegart, **36.50**
eingelegt im Starkbier der Klosterbrauerei Fischingen
marktfresches Gemüse

Schweinsfiletmedaillons im Kokosmantel **38.50**
serviert an rassisger Currysauce, Basmatireis und Früchten

Kalbsgeschnetzeltes „Minnesänger“ **38.50**
mit einer Cognac – Morchelrahmsauce

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

Rindsfilet pochiert im Kräutersud **49.50**
mit Schnittlauch - Sabayone und Marktgemüse

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

Riesencrevetten mit Knoblauch und BBQ Pfeffer **39.50**
gebratenes Gemüse

Wählen Sie die passende Beilage:

Pommes Frites,  Ribelmais Polenta,  hausgemachte Nudeln,
Rösti, neue Bratkartoffeln, Weissweinsorotto oder Trockenreis

Unsere einheimischen Produkte beziehen wir von:

Braun, Bronschhofen: Gemüse, Früchte und Milchprodukte
Metzgerei Götzl, Brunnadern: Fleisch
Metzgerei Keller, Wil: Fleisch und Geflügel
Zahner, Gommiswald: Fisch, Riesencrevetten (Aquakultur Vietnam) und Geflügel
Familie Rüthemann, Mosnang: Forellen
Bauernhof Richli: Eier
Jung, Kirchberg: Brot
Käserei Kurmann, Gähwil: Käse
Herkunft des Fleisches:
Kalbfleisch, Schweinefleisch und Poulet : 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 Produkte Zertifizierung

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

