

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 Jagdstube 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.



Zum Apero

**Rohschinken vom Rapperswiler Duroc Säuli
frisch geschnitten
kleine Portion Fr.6.50
grosse Portion Fr.11.50**





Suppen

Schaumige Kürbissuppe geröstete Kernen mit Vanillearoma	11.50
Kräuterschaumsüppchen aus Willy's Gärtli - mit gebratener Riesencrevette	11.50 15.50
Trilogie aus der Suppenküche lassen Sie sich überraschen	15.50

Salate

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl (French, Italian, Honig-Senf, Himbeer)	11.50
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl (French, Italian, Honig-Senf, Himbeer)	12.50
Nüsslisalat im Parmesankörbchen <ul style="list-style-type: none">➤ mit Speck und Croutons➤ Mimosa➤ Willy Salat mit allem	14.50 14.50 15.50
Carpaccio vom Black Angus Rind mit hausgemachtem Kirschen-Balsamico, Parmesan und Salatgarnitur	19.50
Hausmariniertes Forellenfilet aus der Region begleitet mit kleinem Salat und Meerrettichschaum	19.50

Für Sie am Tisch zubereitet

Tatar vom Rind mit Toast und Butter	22.00
➤ als Hauptgang	38.00

Vegetarische Hauptgänge

Urdinkelspinatspätzli aus Mehl von Marinas Feld mit Gähwiler Käse überbacken und Gemüse	24.00
Hausgemachte Ravioli mit Kräuter – Quarkfüllung und gartenfrischen Kräutern an Rahmsauce	27.00
Otschweizer Ribelmais Polenta mit Marktgemüse	24.00

Hauptspeisen

Chateaubriand (ab 2 Personen, 2 x Tellerservice) **59.00**
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise
marktfrisches Gemüse

Rössli bleu **44.00**
gefülltes Kalbschnitzel mit Rohschinken vom Durocsäuli
und Gähwiler Bergkäse, Gemüsebouquet

Rupperswiler Duroc Schweinsfilet **42.00**
in der Speck – Honigkruste am Stück gebraten

Schweinsfiletmedaillons vom Durocschwein **42.00**
an Cognac - Pfeffersauce
marktfrisches Gemüse

Zartes Kalbsleberli **42.00**
mit Zwiebeln, Kräuter und Balsamico, Blattspinat

Ostschweizer Pouletbrüstchen mit frischem Rosmarin **36.00**
und gebratenes Gemüse

Rindsfilet „Stroganoff“ **49.00**
zarte Filet Spitzen rosa gebraten an würziger Paprika Sauce
umlegt mit Broccoli-röschen

Forellenfilet aus der Region **44.00**
unter der Kräuterkruste, Blattspinat

Wolfsbarschfilet gebraten mit Kräutern **48.00**
serviert mit Bratgemüse

Wählen Sie die passende Beilage:

Pommes Frites, Ribelmals Polenta, Rösti, Bratkartoffel,
hausgemachte Ur-Dinkel-Nudeln, Spätzli, Risotto oder Trockenreis

Unsere Lieferanten

Braun, Bronschhofen: Gemüse, Früchte und Milchprodukte

Schättin, Bauernhof Rupperswil: Durocschwein, Urdinkel

Metzgerei Keller, Wil: Fleisch und Geflügel

Merat: Fleisch

Zahner, Gommiswald: Fisch, Riesencrevetten (Aquakultur Vietnam) 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)

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie unsere Servicemitarbeiterinnen oder den
Küchenchef

Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.