



**Restaurant Rössli  
Stehrenberg**

## *Wild- und Herbstspezialitäten*

### *Hausgemachte Suppen...*

**Kürbiscremesuppe** Fr. 9.50  
mit Zitronengras und Ingwer abgeschmeckt

**Eierschwämmlicremesuppe** Fr. 9.50  
mit Rahmhaube

### *Feine Salate und Vorspeisen...*

**Wildterrine** Fr. 13.50  
mit Waldorfsalat und hausgemachtem  
Zwetschgen Chutney

**Gemischter Salat** Fr. 9.50

**Grüner saisonaler Blattsalat** Fr. 7.50

**Nüsslisalat mit Ei** Fr. 9.50

**Jägersalat** Fr. 13.50  
Blattsalat mit gebratenen Milken  
Rohschinkenstreifen und Pilzen



**Restaurant Rössli  
Stehrenberg**

# Wild- und Herbstspezialitäten

## Wild...

### **Wildhamburger**

**Fr. 26.50**

Hamburger aus Rehfleisch, mit Käse überbacken, gebratenen Speckstreifen zwischen Salat und Zwiebelringen mit pikanter Sauce im Sesambrötchen und Pommes serviert

### **Rehgeschnetzeltes**

**Fr. 28.50**

Zartes Rehgeschnetzeltes mit Cognac und Trauben verfeinert, mit in Butter gebratenen Spätzli und einer gefüllten Birnenhälfte serviert

### **Rehpfeffer**

**Fr. 31.50**

garniert mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln, dazu servieren wir Blaukraut oder Rosenkohl, eine gefüllte Birnenhälfte und Butterspätzli

### **Rehschnitzel «Mirza»**

**Fr. 38.–**

Zartes Rehschnitzel mit einer Pilzrahmsauce, serviert mit Butterspätzli, Blaukraut und glasierten Maroni, Rosenkohl und mit Preiselbeeren gefüllter Apfelhälfte

### **Flambierter Rehrücken**

**Fr. 49.50**

(ab 2 Personen)

Das beste Stück vom Reh im Ofen gebraten, mit einer feinen Pilzrahmsauce serviert, mit Früchten garniert, Butterspätzli, Blaukraut, mit glasierten Maroni und Rosenkohl serviert

**Unser Rehfleisch stammt ausschliesslich aus den Revieren  
Bussnang Süd, Affeltrangen und Hartenau**



**Restaurant Rössli  
Stehrenberg**

## *Wild- und Herbstspezialitäten*

### *Hausgemachte Ravioli...*

**Kürbisravioli** **Fr. 24.50**  
mit Kürbis-Pinienkernenbutter

**Wildravioli** **Fr. 24.50**  
in Salbeibutter geschwenkt

### *Herbstspezialitäten...*

**Herbstkarussell** **Fr. 24.50**  
Hausgemachte Spätzli mit Pilzen,  
einer mit Preiselbeeren gefüllten Birnenhälfte,  
Blaukraut, Rosenkohl und Maroni

**Cordonbleu Jägerart** **Fr. 36.50**  
Kalbscordonbleu mit Speckstreifen,  
Käse und Pilzen gefüllt,  
mit Pommes Frites serviert

**Schweinesteak mit Pilzrahmsauce** **Fr. 32.50**  
mit Butterspätzli, Blaukraut und  
Rosenkohl serviert

### *zum Dessert...*

**Vermicelles mit Rahm** **Fr. 8.50**

**Coupe Nesselrode** **Fr. 10.50**

**Zwetschgentopf mit Zimtglace** **Fr. 10.50**

**Holderprägel mit Vanilleglace** **Fr. 10.50**