



**Restaurant Rössli
Stehrenberg**

Wild- und Herbstspezialitäten

Hausgemachte Suppen...

Kürbiscremesuppe Fr. 10.50
mit Zitronengras und Ingwer abgeschmeckt

Eierschwämmlicremesuppe Fr. 10.50
mit Rahmhaube

Feine Salate und Vorspeisen...

Wildterrine Fr. 14.50
mit Waldorfsalat und hausgemachtem
Zwetschgen Chutney

Gemischter Salat Fr. 10.50

Grüner saisonaler Blattsalat Fr. 8.50

Nüsslisalat mit Ei Fr. 11.50

Jägersalat Fr. 13.50
Blattsalat mit gebratenen Milken
Rohschinkenstreifen und Pilzen



**Restaurant Rössli
Stehrenberg**

Wild- und Herbstspezialitäten

Wild...

Wildhackbraten **Fr. 33.50**

Hackbraten aus Rehfleisch im Ofen geschmort dazu feine Butterspätzli, Blaukraut und glasierte Maroni

Wildhamburger **Fr. 29.50**

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

Rehgeschnetzeltes **Fr. 34.50**

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

Rehpfeffer **Fr. 36.–**

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

Rehschnitzel «Mirza» **Fr. 44.–**

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

Flambierter Rehrücken **Fr. 53.–**

(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 Schlatt, Affeltrangen Humelberg**



**Restaurant Rössli
Stehrenberg**

Wild- und Herbstspezialitäten

Hausgemachte Birnen-Speckravioli Fr. 25.50
mit Kürbis-Pinienkernenbutter

Hausgemachte Wildravioli Fr. 25.50
in Salbeibutter geschwenkt

Herbstkarussell Fr. 26.50
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

Schweinssteak mit Pilzrahmsauce Fr. 33.50
mit Butterspätzli, Blaukraut und
Rosenkohl serviert

zum Dessert...

Vermicelles mit Rahm Fr. 8.50

Coupe Nesselrode Fr. 12.50

Zwetschgentopf mit Zimtglace Fr. 12.50

Holderprägel mit Vanilleglace Fr. 12.50