

Speisekarte
Landgasthof Alpenrösli



Herzlich Willkommen im Alpenrösli

Unsere traditionellen Gerichte bereiten wir mit frischen und feinen Produkten zu und möchten damit Ihren Aufenthalt im Landgasthof Alpenrösli so angenehm und genussreich wie möglich gestalten.

Vom Familienfest bis hin zum Geschäftsessen sind wir bestrebt, Ihnen in unseren verschiedenartigen Räumlichkeiten das passende Arrangement anzubieten.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite
www.alpenroesli-schneisingen.ch
oder teilen Sie uns Ihren Wunsch persönlich mit.

Familie
Agnes und Josef Meier-Rohner

Herbstliches Menü

ab 2 Personen

Kürbiscremesuppe

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons

Hirschentrecote an Preiselbeersauce
Rotkraut mit Marroni
Spätzli

Orangencarpaccio mit zweierlei Schoggimousse

pro Person 69.00

Wilde Zeit

Rehpfeffer nach Jägerart
mit Croutons, Speck und gebratenen Pilzen 32.00

Rehmedaillons an Waldpilzsauce 44.00

Hirschentrecôte an Preiselbeersauce 39.50

Wildgeschnetztes Alpenrösli
mit Zwiebeln, Knobli und gebratenen Pilzen 34.00

*Wir servieren diese Wildklassiker mit hausgemachten Spätzli,
dazu Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel und Preiselbeeren*

Herbstteller mit hausgemachten Spätzli und Pilzrahmsauce
dazu Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel und Preiselbeeren 25.50

Rehrücken auf Vorbestellung ab 2 Personen pro Person 58.00

Unser Wildfleisch beziehen wir von regionalen Jägern im Studienland – Hirsch: NZ

Suppen

Flädli-suppe	7.50
Bouillon mit Sherry und Ei	9.50
Tomatensuppe	8.50
Kürbiscremesuppe	9.50

Vorspeisen

Rinds-Tatar	19.00
Rindscarpaccio mit Parmesanspänen	18.50
Duo vom Rind Halb Tatar – Halb Carpaccio	22.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter	18.50

Salat

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüssli-salat mit Ei, Speck und Croutons	15.00
Herbstsalat mit gebratenen Waldpilzen	16.50

Vom Schwein

Schnitzel paniert mit Pommes Frites	24.50
Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse	31.50
Kotelette mit Kräutermousse (ca. 350gr)	29.50
Kotelette mit Kräutermousse (ca. 350gr) und Pommes Frites	33.50

Vom Kalb

Leberli mit Rösti	31.50
«Züri» Geschnetzeltes mit Rösti	37.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Papardelle und Gemüse	44.50

Vom Rind

Filet (ca. 200gr) an Sauce Bernaise Nüdeli und Gemüse	48.00
Filet Stroganoff mit Spätzli	39.50
Gemüse als Beilage	6.00
Herbstliche Gemüsebeilage	9.00

Fisch

Zander nach Tessinerart Weissweinrisotto und Blattspinat	34.00
Riesengrillen an Chnoblibutter auf Blattspinat und Reis	41.00

Für Vegetarier

Gemüsestroganoff mit Spätzli	23.50
Pilzrisotto mit Parmesan	22.50
Herbstteller	25.50
Rahmnüdeli mit Pilzsauce	24.50

Für die Kinder

Schnipo	12.50
Nüdeli an Tomaten oder Pilzsauce	8.50
Portion Pommes Frites	6.00

Beliebt und Einfach

Rinds-Tatar		32.50
	als Vorspeise	19.00
Duo vom Rind		
Halb Tatar – Halb Carpaccio		34.50
	als Vorspeise	22.50
Kutteln an Tomatensauce oder Weissweinsauce mit Rösti		24.50
	als Vorspeise	18.00

Herkunft der Produkte

Rind:	Schweiz, Uruguay
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Zander:	Ostsee
Krustentiere:	Pazifik
Lachs:	Norwegen

Deklaration für Allergiker

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Desserts

Agi's Best	15.50
Orangencarpaccio mit zweierlei Schoggimousse	12.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen «Fior di Latte»	10.50
Caramelchöpfli mit Rahm	8.50
Sorbet Teller (Aprikose, Passionsfrucht, Zwetschgen, Zitrone)	13.50
Vermicelles mit Rahm	9.50
Coupe Nesselrode	11.00

Alle Preisangaben in CHF inkl. gesetzlichen MwSt.