

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

Menü Alpenrösli

ab 2 Personen

Kürbiscremesuppe

Rotes und gelbes Randen-Carpaccio
Riesencrevetten an Limonendip

Entrecote an Rotwein-Schalottensauce
Pappardelle
Gemüsebouquet

oder

Kalbssteak an Morchelsauce
Pappardelle

Gemüsebouquet

Bratapfel-Parfait
mit Rumrosinen

pro Person 71.00

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
Rotes und gelbes Randen-Carpaccio Riesencrevetten an Limonendip	19.50

Salat

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	15.00
Alpenröslisalat mit Kalbsleberli	18.50

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 Pappardelle und Gemüse	44.50
Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse	44.50

Vom Rind

Entrecote (geschnitten) auf Spinatbett und Kräuterschaum Pommes Frites	39.50
Filet (ca. 200gr) an Sauce béarnaise Pappardelle und Gemüse	48.00
Filet Stroganoff mit Reis	39.50
Gemüse als Beilage	6.00

Fisch

Zander nach Tessinerart Risotto und Blattspinat	34.00
Riesengrillen an Knoblauchbutter auf Blattspinat und Reis	41.00

Für Vegetarier

Gemüsestroganoff mit Reis	23.50
Gemüseteller mit Pommes Frites	24.00
Walliserrösti	22.50

Für die Kinder

Schnipo	12.50
Nudeln an Tomatensauce	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
Poulet Piccata mit Risotto		26.50
Hausgemachter Hackbraten Spätzli und Wintergemüse		28.50
Rehpfeffer nach Jägerart mit Spätzli Croûtons, Speck und gebratenen Pilzen		32.00

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
Bratapfel-Parfait mit Rumrosinen	12.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen «Fior di Latte»	10.50
Caramelchöpfli mit Rahm	8.50
Bananen-Orangen-Salat mit Joghurtglace	11.50
Vermicelles mit Rahm	9.50
Coupe Nesselrode	11.00

Alle Preisangaben in CHF inkl. gesetzlichen MwSt.