

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

Spargelzeit

Vorspeisen:

Spargelcremesuppe	9.50
Frühlingssalat mit lauwarmen grünen Spargeln	17.50

Hauptspeisen:

Gebratenes Zanderfilet an Salzeibutter mit grünen und weissen Spargeln	37.50
Gebratenes Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit grünen und weissen Spargeln	42.50
Variation von grünen und weissen Spargeln mit Buure-Schinken an Sauce Hollandaise	37.50
Spargelragout aus der Pfanne von grünen und weissen Spargeln mit Parmesanspäne	27.50
Vorspeise:	18.50

Suppen

Flädli-suppe	7.50
Tomatencremesuppe	8.50
Spargelcremesuppe	9.00

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 Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	15.00
Frühlingssalat mit lauwarmen grünen Spargeln	17.50

Vom Schwein

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

Vom Kalb

Leberli mit Rösti	31.50
«Züri» Geschnetzeltes mit Rösti	37.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Papardellen und Gemüse	44.50
Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse	44.50

Vom Rind

Filet (ca. 200gr) an Bärlauchbutter Papardellen und Gemüse	48.00
Filet Stroganoff mit Reisköpfli	39.50
Geschnittenes Entrecôte an Kräuterschaum oder Bärlauchbutter auf Spinatbeet mit Pommes Frites	39.50
Gemüse als Beilage	6.00

Fisch

Zanderfilet mit leichter Zitronensauce Weissweinsrisotto und Blattspinat	34.00
Riesengrillen an Bärlauchbutter mit Broccoliröschen und Reis	41.00

Für Vegetarier

Spargelrisotto mit Parmesan	23.50
Gemüse-Stroganoff mit Reis	24.50
Walliserrösti	22.50
Gemüseteller mit Pommes Frites	25.50

Für die Kinder

Schnipo	12.50
Nüdeli an Tomatensauce	8.50
Rahmnüdeli	8.50
Portion Pommes Frites	6.00

Beliebt und Einfach

Rinds-Tatar		32.50
	als Vorspeise	19.00
Duo vom Rind		34.50
Halb Tatar – Halb Carpaccio		22.50
	als Vorspeise	22.50
Kutteln an Tomatensauce oder Weissweinsauce mit Rösti		24.50
	als Vorspeise	20.00
Pouletbrüstli an Kräuterbutter mit Pommes Frites		25.50
Hausgemachter Hackbraten Lyoner Kartoffeln und Gemüse		28.50
Portion Pommes-Frites		8.50
Wurstsalat	einfach	13.50
	garniert	17.50
Wurstkäsesalat	einfach	15.50
	garniert	19.50

Herkunft der Produkte

Rind:	Schweiz, Uruguay
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz, Ungarn
Fisch:	Schweiz, Ostsee, Mittelmeer & Norwegen
Krustentiere:	Pazifik

Desserts

Agi's Best	15.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen «Fior di Latte»	10.50
Caramelchöpfli mit Rahm	8.50
Erdbeeren mit Rahm	9.50
Coupe Romanoff	11.00

Alle Preisangaben in CHF inkl. gesetzlichen MwSt.