

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

Sommerhits aus der Alpenrösliküche

Duo vom Rind Halb Tatar – Halb Carpaccio		34.50
	als Vorspeise	22.50
Rinds-Tatar		32.50
	als Vorspeise	19.00
Echtes Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites		38.50
Rindsburger mit hausgemachter Sauce Ciabatta-Brot und Pommes Frites		31.50
Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel an Kräuterbutter Weissweinsrisotto		29.50
Fischknusperli mit Tartarsauce und Salatgarnitur		28.00
Fitnesssteller		
Gerne servieren wir Ihnen alle Fleischgerichte mit einem saisonalen, gemischtem Salat – Wählen Sie einfach das Fleisch aus der Hauptgangkarte.		

Vegetarisch

Sommerliches Gemüserisotto mit Parmesanspänen		22.50
Saisonaler Gemüseteller mit Pommes Frites		24.00
Tessiner-Rösti mit Tomaten und Mozzarella		22.50

Suppen

Flädli-suppe	7.50
Bouillon mit Sherry und Ei	9.50
Gazpacho	9.50

Vorspeisen

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

Salat

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Tomaten Mozzarella an Balsamicodressing	13.50
Blattsalat an Balsamicodressing mit lauwarmen Pouletstreifen	15.50

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 «Bubola» Sauce Papardelle und Gemüse	48.00
Filet Stroganoff mit Reis	39.50
Entrecôte geschnitten an Kräuterbutter Linguine und Gemüse	39.50
Gemüse als Beilage	6.00

Fisch

Zander nach Tessinerart Risotto und Blattspinat	34.00
Riesengarnelen an Bärlauchbutter mit Broccoliröschen und Reis	41.00

Für die Kinder

Schnipps	12.50
Linguine an Tomatensauce	8.50
Rahmnudeln	8.50
Portion Pommes Frites	6.00

Beliebt und Einfach

Kutteln an Tomatensauce oder Weissweinsauce mit Rösti		24.50
	als Vorspeise	20.00
Wurstsalat	einfach	13.50
	garniert	17.50
Wurstkäsesalat	einfach	15.50
	garniert	19.50
Siedfleischsalat	einfach	15.50
	garniert	19.50
Salatteller mit Melonen		18.50

Herkunft der Produkte

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

Deklaration für Allergiker

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

Alle Preisangaben in CHF inkl. gesetzlichen MwSt.