



## Vorher

**Frischer Blattsalat** **Vegi - Vegan! möglich** 8  
geröstete Sonnenblumenkerne

**Gemischter Salat** **Vegi - Vegan! möglich** 12  
Knackiges vom Blatt | verschiedene marinierte Rohkost-Salate

**Junger Nüsslisalat** **Vegi - Vegan! möglich** 14  
gekochtes Ei | Laugencroûtons | frische Trauben  
mit Speckstroh 17



**Unsere hausgemachten Dressings**  
French | Italienne | Honig-Haselnuss

**Rindstatar** 22 | 34  
Zwiebeln | Cornichons | cremige Butter | Kräuter-Frischkäse | warmes Hausbrot Rössli Style

**Gemüse Tatar** **Vegan!** 25  
aus regionalem Gemüse | vegane Margarine | warmes Hausbrot Rössli Style

## Hausgemachte Suppen

**Tagessuppe** 6

**Kürbiscremesuppe** 9  
geröstete Kürbiskerne | Ingwer-Mascarponeknocken **Vegi**



## Flammkuchen aus dem Steinofen

**Klassisch** 21  
Sauerrahm | Zwiebeln | Speck











**Pikant** 22  
Sauerrahm | Pikante-Wurst | Rucola | Bärghäs

**Edelpilz** **Vegi** 22  
Sauerrahm | frischen Waldpilze | mariniertes Rotkohl | hausgemachtes Preiselbeer-Chutney

**Basler Art** 24  
Sauerrahm | Rauchlachs | Blattspinat



## Hauptsachen

<b>Chateaubriand ab 2 Personen (nur auf Vorbestellung!)</b>	<b>pro Person 69</b>	
in zwei Gängen serviert   frisches Gemüse   hausgemachte Sauce Béarnaise   pro Gang eine Beilage nach Wahl		
<b>Wienerschnitzel 200gr</b>	<b>45</b>	
hausgemachtes Preiselbeer-Chutney		
<b>Filet vom Schweizer Rind 200gr</b>	<b>54</b>	
regionales Gemüse   Café de Paris Butter nach altem Hausrezept		
<b>Kalbsläberli 160gr</b>	<b>34</b>	
Café de Paris Butter oder Portweinsauce		
<b>Schwyzter Kalbsgeschnetzeltes 160gr</b>	<b>40</b>	
Champignons-Rahmsauce		
<b>Schweizer Lachs</b>	<b>36</b>	
Lauch   Kerbel-Rahmsauce   Röstzwiebeln		
<b>Frische Egli-Filets</b>	<b>34</b>	
Spinat   kräftige Zitronen-Weisswein-Sauce		
<b>Geschmorte Peperoni Vegan!</b>	<b>28</b>	
gefüllt mit würzigem Pilzragout   Frühlingszwiebeln   Schnittlauch		
Bitte wählen Sie Ihre Beilage		
 Tagliatelle		
 Weisswein-Risotto <b>Vegan! möglich</b>		
 Pommes frites <b>Vegan!</b>		
 Country Fries <b>Vegan!</b>		
 Knusprige Rösti		
 Salz-Gümmeli <b>Vegan! möglich</b>		
 Gebratene Quarkspätzli		
<b>Hausgemachte Tagliatelle</b>	<b>20   28</b>	
Getrocknete Tomaten   Basilikum   Balsamico- Zwiebeln   Oliven   Rucola   Parmesan Flocken		
<b>Hörnli &amp; Ghackt's</b>	<b>16   24</b>	
Schwyzer Rindfleisch   Apfelmus   geriebener Bärgchäs		



## Hausgemachte Burger

alle unsere Burger servieren wir mit Pommes frites oder Country Fries

### Unser Schwyzer Klassiker

Klassischer Schwyzer Rindfleischburger auf saisonalem Blattsalat und Rössli-Burger Sauce, garniert mit Tomate, Balsamico-Zwiebeln und Essiggurke.

<b>Gender Cut</b>	<b>140gr</b>	<b>26</b>
<b>Macho Cut</b>	<b>200gr</b>	<b>30</b>



### Schwyzter Tschii Burger

Unser Klassiker, nur noch besser, mit Seiler-Raclette überbacken.

<b>Gender Cut</b>	<b>140gr</b>	<b>28</b>
<b>Macho Cut</b>	<b>200gr</b>	<b>33</b>



### Poulet Burger 25

Knusprig paniertes Schweizer Pouletschnitzel in Pankopanade auf würzigem Coleslaw, garniert mit Tomaten, Balsamico-Zwiebeln und Essiggurke.

### Unser Grüner 24

Bio-Gemüse in Burgerform mit saisonalem Salat, würzigem Coleslaw, Avocado, Tomate, Balsamico-Zwiebeln und Salatgurke.

### Unser «Grösster»

Bestes Schwyzer Rindfleisch, welches brutzig frisch vom Grill auf deinen Burger kommt. Rössli-Burger Sauce, knackiger Salat, Balsamico-Zwiebeln, Tomate, Essiggurke und knusprig gebratene Onion Rings begleiten unseren «Grössten».

<b>Gender Cut</b>	<b>280gr</b>	<b>38</b>
	<b>420gr</b>	<b>45</b>
<b>Macho Cut</b>	<b>400gr</b>	<b>44</b>
	<b>600gr</b>	<b>55</b>