



Biersau, das Fleisch für Feinschmecker

Unser Fleisch von der Biersau stammt vom Wandeler Hof in Gunzwil. Durch die spezielle Fütterung entsteht dort eine in der Schweiz einzigartige Delikatesse. Die Fütterung von Bierhefe und Biergeläger bewirkt eine sensationelle Qualität.

Das Fleisch von der Biersau hat eine bessere Konsistenz, schrumpft weniger beim Kochen, ist schmackhafter und bleibt saftiger, da beim Braten weniger intramuskuläres Fett austritt.

Biersau-Spezialitäten

Biersau-Kotelette mit Schwarte „im Pfändli“ *) 32.50
ca. 350g, mit Steinpilzsauce und Kräuterschaum

Biersau-Steak „ufem heisse Schtei“ *)	200 gr	26.00
	300 gr	34.50
	400 gr	43.50

*) Inklusive 1 Beilage und 3 Saucen nach Wahl (zusätzliche gegen Aufpreis):

Pommes-Frites, Breitbandnudeln, Reis (5.50)

Rössligemüsemischung in Knoblauch und Butter geschwenkt (7.50)

Haussauce, Steinpilzsauce, Whisky-Barbecue-Sauce,
Kräuterschaum, Cocktail-Hot Rössli Spezial, Knoblauchsauce (3.50)

Biersau-Speck 20.50
200g auf Holzbrett zum selber schneiden

Biersau-Rauchwurst 12.50
1 Paar, heiss



Suppen

Tagessuppe	6.00
Tomatensuppe	7.50
Tomatensuppe mit Wodka	9.00
Bouillon mit Ei	6.50
Steinpilzcrème	8.50

Vorspeisen

Grüner Salat Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing	7.00
Gemischter Salat Frische Salate nach Saison mit Hausdressing	9.50
Rössli-Salat Eisberg Salat nach Rössli-Art mit Cavallo-Streifen, Speck und Croutons	15.50



Fleisch ufem heisse Schtei

Gewicht (ca.)	200 gr	300 gr	400 gr
Rösslifilet (CH)	29.50	39.50	49.50
Black Angus Rindsfilet (ARG)	38.50	48.50	58.50
Black Angus Entrecôte (ARG)	33.50	43.50	53.50
Kalbs Rib Eye (CH)	31.50	41.50	51.50
Bierschweinssteak (CH)	26.00	34.50	43.50
Lammnierstück NZ/AUS	30.50		
Pouletbrüstli (CH)	1 Stk. 21.00	2 Stk.	34.00
Black Tiger Asien	3 Stk. 27.00	5 Stk.	43.00
Inklusive 1 Beilage und 3 Saucen nach Wahl (zusätzliche gegen Aufpreis):			
Pommes-Frites, Breitbandnudeln, Reis			(5.50)
Rössligemüsemischung in Knoblauch und Butter geschwenkt			(7.50)
Haussauce, Steinpilzsauce, Whisky-Barbecue-Sauce, Kräuterschaum, Cocktail-Hot Rössli Spezial, Knoblauchsauce			(3.50)
Biersau Kotelette mit Schwarte			32.50
Im Pfändli, ca. 350g, mit Steinpilzsauce und Kräuterschaum, Beilage nach Wahl			



Pasta

Breitbandnudeln Rössli	25.50
Pferdefiletstreifen mit Steinpilzen und Rahm	
Spaghetti mit Tomatensauce	18.50

Klassiker

Schweinsschnitzel (CH) paniert	23.50
Rahmschnitzel (CH) mit Teigwaren	26.00
Schweinsschnitzel (CH) an feiner Steinpilzsauce	26.00

Vegetarische Klassiker

Breitbandnudeln Rössli	22.50
Steinpilze mit Rahm	
Hausgemachte Spätzli, serviert im Pfändli	
- mit Käse	19.50
- mit Gemüse	23.50
Gemüsecurry	19.50
Unsere Gemüsemischung an Currysauce mit Kokosmilch im Reisring	
Portion Pommes-Frites	8.50



Etwas Kleines

Wurstsalat	11.00
Wurst-Chäs-Salat	16.50
Wurst-Chäs-Salat garniert	22.00
Biersau-Speck 200 gr auf Holzbrett zum selbst schneiden	20.50
Biersau-Rauchwurst 1 Paar, heiss	12.50
Rössli-Teller	19.50

Für Kinder

Schweinschnitzel (CH) paniert 1 Schnitzel mit Pommes-Frites	13.00
Spaghetti mit Tomatensauce	10.00
Chicken Nuggets (CH) 8 Stk.	16.00
Chicken Nuggets (CH) 5 Stk. mit Pommes-Frites	16.00



Flaschenweine im Offenausschank

Glas 10 cl

Porta Monticano Brut DOC Zardetto 8.50
Prosecco, Italien

Aigle Les Murailles, Henri Badoux 7.50
Weisswein, AOC Chablais, Waadt

Roero Arneis-DOCG, Monte Olmo 6.50
Weisswein, Piemont Italien

Primitivo di Manduria DOC, Capo Zafferano 7.50
Rotwein, Italien

Offenausschank

Glas 10 cl Flasche 50 cl

Weiss: Epesses Lavaux AOC 5.50 24.50

Féchy La Côte AOC 4.80 21.00

Rosé: Oeil de Perdrix Vaudois 5.00 22.50

Rot: Runchet Rosso Merlot IGT 4.80 21.00



Flasche 75 cl

Schaumweine

Prosecco Porta Monticano Brut DOC Zardetto Spumanti, Conegliano Glera	52.00
Champagne Laurent Perrier Brut	85.00

Weissweine

Sélection blanc Würenlingen AOC, 2018 Weingut zum Sternen, Würenlingen Riesling-Sylvaner, Pinot Noir blanc Chardonnay	49.00
Im Lee Döttingen AOC, 2018 Weingut zum Sternen, Würenlingen Sauvignon blanc	58.00
Aigle „Les Murailles“ AOC Chablais, 2018 Henri Badoux, Aigle Chasselas	49.00
Roero Arneis DOCG, 2018 Terre di Monte Olmo, Piemont, Italien Arneis	41.00
Chablis AC, 2018 Domaine Christian Moreau, Chablis, Frankreich Chardonnay	58.00



Flasche 75 cl

Rotweine Schweiz

Kloster Sion Klingnau AOC, 2017 49.00

Weingut zum Sternen, Würenlingen
Pinot Noir

PUR Barrique Würenlingen AOC, 2016 75.00

Markus Nauer und Weingut zum Sternen, Würenlingen
Pinot Noir

Malanser AOC Graubünden, 2015 49.00

Von Salis, Landquart
Pinot Noir

Ludiano Ticino DOC Valle di Blenio, 2016 49.00

Tamborini Vini, Lamone
Merlot



Flasche 75 cl

Rotweine Frankreich

La Bernardine Câteauneuf du Pape AC, 2015 68.00
Michel Chapoutier, Tain l'Hermitage
Grenache, Syrah

Occultum Lapidem Côtes Roussillon AC, 2016 58.00
Domaine Bila Haut
Syrah, Grenache, Carignan

Château Cissac Cru bourgeois, 2015 62.00
Haut Médoc AC, Bordeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot

Château Lusseau Grand Cru, 2014 68.00
St-Emilion AC, Bordeaux
Merlot, Cabernet Franc

Bad Boy, 2015 52.00
Bordeaux rouge AC
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon



Flasche 75 cl

Rotweine Italien

Fonterutoli Chianti Classico DOCG, 2016 58.00

Azienda Marchesi Mazzei, Toscana
Sangiovese, Malvasia nera, Merlot

Capitel San Rocco Ripasso

Valpolicella Classico Superiore DOC, 2016 56.00

Filli Tedeschi, Veneto
Corvina, Corvinone, Rondinella,
Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella

Amarone della Valpolicella DOCG Marne 180, 2015 75.00

Filli Tedeschi, Veneto
Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta,
Negrara, Dindarella

NeroJbleo Nero d'Avola IGT, 2016 56.00

Az. Agricola Gulfi, Sizilien
Nero d'Avola

Primitivo di Manduria DOC, 2017 47.00

Capo Zafferano, Apulien
Primitivo



Flasche 75 cl

Rotweine Spanien

Navajas Tinto Cosecha Rioja DOCa, 2017

39.00

Antonio Navajas

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

Dominio del Soto Ribera del Duero DO, 2016

49.00

Tempranillo

Hacienda Monasterio Tinto Cosecha, 2016

75.00

Ribero del Duero DO

Tempranillo

Australien

Lady's Lane, 2014

58.00

Domaine Tournon, Heathcote Victoria

Syrah