

Landgasthaus Rössli

Fam. Peter & Annemarie Knöpfel-Eicher

9064 Hundwil

Tel. und Fax: 071/367 12 15



Saal



Restaurant



Gartenstübli



Gartenwirtschaft

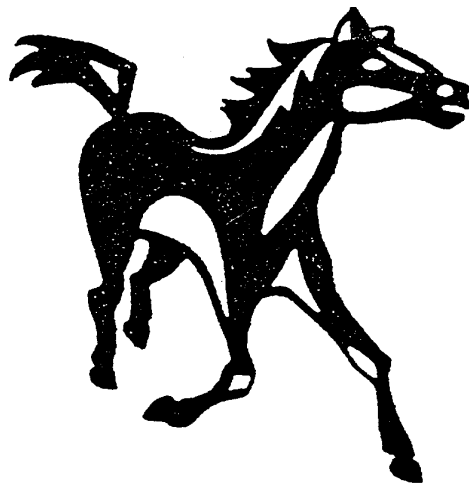


Zimmer

*Grosser Saal für Gesellschaften, Hochzeiten und Familien
Anlässen*

Lieber Gast

*Wir empfehlen Ihnen unsere Verschiedenen
Fleischfondues und Appenzeller- Spezialitäten!*



*Wir verwenden Schweine- und
Kalbfleisch von Schweizer Produzenten.
Rind- und Pouletfleisch von
Schweizer oder Ausländischen Produzenten
Für eine einwandfreie Qualität aller
Fleischprodukte garantieren unsere
Lieferanten*

Kalte Vorspeisen
Les entrées froides

<i>Mostbröckli</i> <i>Viande séchée</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Crevetten- Cocktail</i> <i>Cocktail des crevettes</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Rohschinken mit Melonen</i> <i>Jampon cru et Melon</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tartar- Steak</i> <i>Steak de boeuf „Tartar“</i>	<i>Fr. 14.50</i>

Warme Vorspeisen
Les entrées chaudes

<i>Crevetten im Bierteig mit zwei verschiedenen Saucen</i> <i>Crevette frit à l'Orly et deux Sauce</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Zanderfilet im Bierteig mit zwei verschiedenen Saucen</i> <i>Sandre frit à l'Orly et deux Sauce</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Frühlingsrolle auf einem kleinen Salatbouquet</i> <i>mit Süss-Sauer Sauce</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Riesen Scampi mit Kräutern und Reis</i> <i>Scampi provençale et riz</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Diverse Omeletten</i> <i>Omelettes variées</i>	<i>Fr. 8.00</i>

Suppen
Les potages

<i>Tagessuppe</i> <i>Potage du jour</i>	<i>Fr. 3.00</i>
<i>Tomatencremesuppe</i> <i>Crème de tomates</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Spargelcremesuppe</i> <i>Crème d' Asperges</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Kraftbrühe nature</i> <i>Consommé nature</i>	<i>Fr. 3.00</i>
<i>Kraftbrühe mit Ei</i> <i>Consommé a l' oeuf</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Flädli-suppe</i> <i>Consommé Célestine</i>	<i>Fr. 4.00</i>

Salate
Salades

<i>Grüner Salat</i> <i>Salade verte</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Gemischter Salat</i> <i>Salade mèle</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Tomatensalat</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Salatteller</i> <i>Assiette des salades</i>	<i>Fr. 13.50</i>

Gemüse
Les legumes

<i>Gemüseteller</i> <i>Plats a legumes</i>	<i>Fr. 15.50</i>
---	------------------

Fondue Spezialitäten
Käse Fondue ab 2 Personen

- | | | |
|-------------------------|--|-----------|
| 1. Appenzeller Fondue: | mit mehr Appenzellerkäse
und geröstete Speckwürfel,
Bauerbrot, Pommes Chips | Fr. 15.50 |
| 2. Neuenburger Fondue: | mit einem spritzigen
Neuenburger Weisswein,
einem Gläschen Kirsch,
Muskat und Pfeffer,
Bauernbrot, Pommes Chips | Fr. 15.50 |
| 3. Vacherin Fondue: | vermischt mit Freiburger Vacherin
Bauernbrot, Pommes Chips | Fr. 15.50 |
| 4. Curry Fondue: | vermischt mit Curry und
Ananaswürfel Bauerbrot,
Pommes Chips | Fr. 16.50 |
| 5. Kräuter Fondue: | mit Kräuterkäse und frisch
gehackten Kräutern,
Bauernbrot, Pommes Chips | Fr. 16.50 |
| 6. Genfer Fondue: | mit Genferkäse und gedämpften
Morcheln, Bauerbrot,
Pommes Chips | Fr. 18.50 |
| 7. Tessiner Fondue: | eine spezielle Fonduemischung
aus dem Tessin, mit Kräutern,
Bauernbrot, Pommes Chips | Fr. 16.50 |
| 8. Ostschweizer Fondue: | eine spezielle Fonduemischung
aus der Ostschweiz mit
Mostbröckli, Knoblauch und
Gewürzen, Mostbröckliteller,
Bauernbrot. | Fr. 18.50 |
| 9. Bauern Fondue: | spezielle Fonduemischung mit
Appenzeller- und Alpenkäse,
Kartoffeln und Bauerbrot. | Fr. 18.50 |

Fleisch Fondue ab 2 Personen

10. *Fondue Bourguignonne:* *Im heissen Oel gebratene Rindsfiletstücke, verschiedene Saucen, Pommes-frites, Croquetten, Gemüse- und Früchteplatte.* Fr. 28.50

11. *Fondue Chinoise:* *In heisser Bouillon gekochtes Rinds-, Kalbs- und Schweinsstücke mit verschiedenen Saucen, Pommes-Frites, Croquetten, Gemüse- und Früchteplatte. Danach Servieren wir Ihnen eine Suppe nach Wahl (nature, Flädli, Backerbsen oder mit Ei).* Fr. 28.50

12. *Drei Filet Fondue:* *In heissem Weisswein gekochte Rinds-, Kalbs und Schweinsfilet-Stücke mit verschiedenen Saucen Pommes frites und Croquetten, Gemüse- und Früchteplatte.* Fr. 37.50

Wir verwenden Schweine-und Kalbfleisch von Schweizer Produzenten. Poulet und Rindfleisch von Schweizer oder Ausländischen Produzenten.

13. *Fisch Fondue:* *In heisser Bouillon gekochte verschiedene Fischstücke (Fische je nach Saison) mit verschiedenen Saucen, Salzkartoffeln und Reis Gemüse- und Früchteplatte* Fr. 33.50

Appenzellerspezialitäten

<i>Appenzeller „Cordon-bleu“ (Schwein) mit Mostbröckli, Speck und Käse Pommes frites Gemüse garnitur</i>	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Appenzeller Steak (Schwein) mit Tomaten und Käse überbacken Rösti-Croquetten Gemüse garnitur</i>	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Rahmgeschnetzeltes (Schwein) Appenzeller Käsespätzli Gemüse garnitur</i>	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Appenzeller Siedwurst Käsehörnli</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Appenzeller Käsehörnli</i>	<i>Fr. 10.80</i>
<i>Appenzeller Käsespätzli</i>	<i>Fr. 10.80</i>
<i>Appenzeller Käserösti</i>	<i>Fr. 10.80</i>
<i>Appenzeller Siedwurst 1 Stück</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Appenzellersuppe</i>	<i>Fr. 6.50</i>



Für unsere kleinen Gäste

Donald Duck Teller

Schweinsschnitzel paniert

Pommes frites

Gemüse

Fr. 12.50

Mickey Mouse Teller

Schweinsrahmschnitzel

Croquetten

Gemüse

Fr. 12.50

Tick, Trick und Track Teller

Fischstäbchen

Pommes frites

Mayonnaise

Fr. 11.00

Pluto Teller

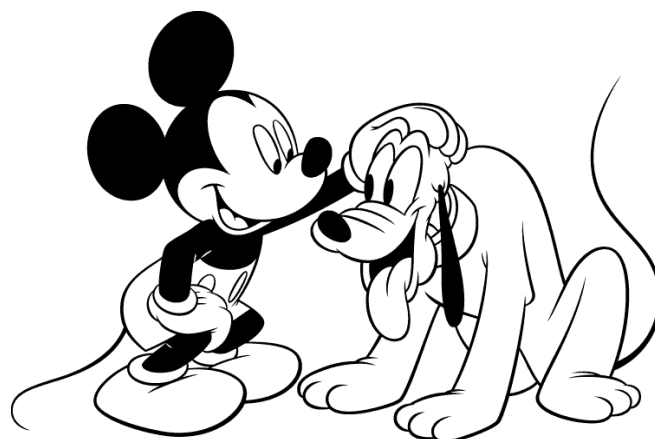
Spaghetti mit Tomatensauce

Fr. 9.00

Goofy Teller

Portion Pommes frites mit Ketchup

Fr. 4.50



Fischgerichte
Les Poissons

Frische Forellenfilet mit Kräutern und Mandeln Fr. 20.50
Filets de Truite provençale aux amandes

Pangasiusfilet paniert Fr. 18.50

Eglifilets mit Mandeln Fr. 24.50
Filet de perche aux amandes

Riesen Scampi mit Kräutersauce Fr. 29.50
Scampi provençale

Dazu servieren wir:

Butterreis oder Salzkartoffeln, Gemüse garnitur und Mayonnaise
Riz au beurre ou Pommes nature, légumes et Sauce mayonnaise

Frische Forellenfiletstreifen mit Kräutern auf Salatteller Fr. 18.50
Filet de Truite provençale Salade mèle

Zanderfilet im Bierteig mit verschiedenen Saucen Fr. 17.50
Sandre frit à l'orly et div. sauce

Zanderfilet im Bierteig auf Salatteller Fr. 17.50
Sandre frit à l'orly salade mèle



Fleischgerichte vom Schwein Les Viandes de Boeuf

<i>Schweinsschnitzel paniert</i> <i>Escalopes de porc pané</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Schweinsrahmschnitzel mit Champignons</i> <i>Escalopes de porc aux Champignons</i>	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Schweins Cordon-bleu</i> <i>Escalopes de porc "Cordon-bleu"</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce</i> <i>Emicé de porc aux Champignons</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Schweinssteak mit Pilzrahmsauce</i> <i>Steak de porc aux Champignons</i>	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Schweinsgeschnetzeltes mit Currysauce und Früchten</i> <i>Emicé de porc "Sultan"</i>	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter</i> <i>Steak de porc "Café de Paris"</i>	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Wir verwenden Schweinefleisch von Schweizer Produzenten.</i>	

Poulet Gerichte

<i>Poulet Schnitzel paniert</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Pouletbrüstli gebraten mit Kräuter-Pilzsauce</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Pouletgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce und Früchten</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Poulet Cordon-bleu</i>	<i>Fr. 20.50</i>

Dazu Servieren wir:

*Pommes-frites, Nudeln, Reis, Rösti, Croquetten oder Spätzli
und eine Gemüse garnitur*
*Pommes-frites, Nouilles, Riz, Rösti, Croquettes au Spezle
et a legumes*

Fleischgerichte vom Kalb
Les viandes de veau

<i>Kalbsrahmschnitzel mit Champignons</i> <i>Escalopes de veau aux Champignons</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter</i> <i>Escalopes de veau "Cafè de Paris"</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"</i> <i>Emincè de veau "Zurichoise"</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Kalbsschnitzel "Cordon-Bleu"</i> <i>Escalopes de veau "Cordon-Bleu"</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes "Sultan"</i> <i>mit Currysauce und Früchten</i> <i>Emincè de veau "Sultan"</i>	<i>Fr. 27.50</i>

Dazu servieren wir:

*Pommes-frites, Nudeln, Reis, Rösti, Croquetten oder Spätzli
und eine Gemüse garnitur*

*Pommes-frites, Nouilles, Riz, Rösti, Croquetten ou Spezle
Et a legumes*



Fleischgerichte vom Rind
Les Viandes de Boeuf

<i>Entrecôte "Mexicaine" mit Pfefferschrot</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Entrecôte "Mexicaine"</i>	
<i>Entrecôte mit Kräuterbutter</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Entrecôte "Café de Paris"</i>	
<i>Filetgulasch Stroganoff</i>	<i>Fr. 29.50</i>
<i>Filet goulasch Stroganov</i>	
<i>Rindsfilet "Madagaskar" mit grüner Pfeffersauce</i>	<i>Fr. 32.50</i>
<i>Filet de bouf "Madagaskar"</i>	
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter</i>	<i>Fr. 32.50</i>
<i>Filet de bouf "</i>	

Dazu Servieren wir:

*Pommes-frites, Nudeln, Reis, Rösti, Croquettes oder Spätzli
und eine Gemüsegarnitur*

*Pommes-frites, Nouilles, Riz, Rösti, Croquettes au Spezle
et a legumes*

Diese Gerichte servieren wir Ihnen
von 11⁰⁰-23⁰⁰ Uhr

<i>Schweins-Cordon bleu, Pommes frites</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce, Croquetten</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites</i>	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter auf Salatteller</i>	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Schweinsschnitzel paniert auf Salatteller</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Portion Schnitzel, paniert oder nature mit Kräuterbutter (3 Stück)</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Zanderfilet in Bierteig auf Salatteller</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Appenzeller Siedwurst, Käse Hörnli</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>St. Galler Olma Bratwurst mit Zwiebeln, Pommes frites</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Fleischkäse gebraten auf Salatteller</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Fleischkäse gebraten</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Grüner Salat</i>	<i>Fr. 5.50</i>



Diese Gerichte servieren wir Ihnen
von 11⁰⁰-23⁰⁰ Uhr

<i>Mostbröckleteller</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Buureplättli</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Speckteller</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Rohschinken mit Melonen</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Rössleteller (Aufschnitt Fleisch mit Salat garniert)</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Fantasia garniert (Rohschinken, Melonen mit Salat garniert)</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Thonsalat garniert</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Siedfleischsalat garniert</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Wurst-Käsesalat garniert</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Wurstsalat garniert</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Käsesalat garniert</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Käsesalat einfach</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Wurstsalat einfach</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Salatteller</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Portion Käse</i>	<i>Fr. 9.--</i>
<i>Fleischkäse</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Sandwiches</i>	<i>Fr. 4.50</i>
<i>Servelat</i>	<i>Fr. 4.00</i>

Aperitifs

<i>Cynar 16,5% 4 cl</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Campari 23% 4 cl</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Rossi 18% 4 cl</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Martini bianco 15% 4 cl</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Appenzeller Alpenbitter 29% 4 cl</i>	<i>Fr. 5.50</i>

Spirituosen

	2 cl	4 cl
<i>Trester 37,5%</i>	<i>Fr. 2.50</i>	<i>Fr. 4.50</i>
<i>Kräuter 37,5%</i>	<i>Fr. 2.50</i>	<i>Fr. 4.50</i>
<i>Zwetschgen 37,5%</i>	<i>Fr. 3.00</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Pflümli 37,5%</i>	<i>Fr. 3.00</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Kirsch 37,5%</i>	<i>Fr. 3.00</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Marc Morin 40%</i>	<i>Fr. 3.00</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Williams 37,5%</i>	<i>Fr. 3.50</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Fernet Branca 40%</i>	<i>Fr. 3.00</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Grappa Brunello 41%</i>	<i>Fr. 4.00</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Grappa Amarone 41%</i>	<i>Fr. 4.50</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>La Vieille Prune Morin 41%</i>	<i>Fr. 5.50</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Cognac 40%</i>	<i>Fr. 7.00</i>	<i>Fr. 13.80</i>
<i>Calvados 40%</i>	<i>Fr. 5.50</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Whisky 40%</i>		<i>Fr. 9.50</i>
<i>Barcardi 37,5%</i>		<i>Fr. 9.50</i>

Liköre

<i>Grand-Marnier 40%</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Bailey's 17%</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Amaretto 28%</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Kiwi Liköre 21%</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Banane Liköre 21%</i>	<i>Fr. 6.50</i>

Mix-Getränke

<i>Whisky-Cola</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Barcardi-Cola</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Rum-Cola</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Vodka-Orange</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Gin-Tonic</i>	<i>Fr. 8.50</i>

Kalte Getränke

Gontenbad (laut) 30 cl	Fr. 3.50
Gontenbad (still) 30 cl / 50 cl	Fr. 3.50/Fr. 4.80
Apfelschorle 33 cl	Fr. 3.50
Coca Cola / Coca Cola light 33 cl	Fr. 3.50
Citro Gontenbad 30 cl	Fr. 3.50
Rivella (rot, blau) 30 cl	Fr. 3.50
Schwepps Tonic 20 cl	Fr. 3.50
Sinalco 30 cl	Fr. 3.50
Süssmost 30 cl	Fr. 3.50
Orangensaft 20 cl	Fr. 3.50
Traubensaft (rot) 20 cl	Fr. 3.50
Ice Tea 20 cl/30 cl/50 cl	Fr. 2.20/Fr. 3.20/Fr. 4.20
Flauder 20 cl/30 cl/50 cl	Fr. 2.20/Fr. 3.20/Fr. 4.20

Warme Getränke

Kaffee/koffeinfreier Kaffee	Fr. 3.20
Espresso/koffeinfreier Espresso	Fr. 3.20
Doppelter Espresso	Fr. 4.40
Schale	Fr. 3.20
Kaffee Luz	Fr. 4.50
Kaffee Trester	Fr. 4.50
Kaffee Kräuter	Fr. 4.50
Kaffee Zwetschgen	Fr. 4.80
Kaffee Rössli	Fr. 7.50
Kaffee Bailey's	Fr. 7.50
Kaffee/Schoggi Melange	Fr. 4.50
Ovo, Schoggi heiss/kalt	Fr. 3.20
Milch heiss/kalt	Fr. 3.00
Punsch (alkoholfrei) Orangen, Apfel oder Rum	Fr. 3.20
Tee Rum	Fr. 4.70
Tee (Pfefferminz, Hagebutte, Schwarz, Lindenblüte, Kamille)	Fr. 3.20

Alkoholische Getränke

App. Lager vom Fass 20 cl/30 cl/40 cl	Fr. 2.70/Fr. 3.20/Fr. 3.70
Appenzeller Spezli 30 cl	Fr. 3.70
Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb 50 cl	Fr. 4.70
App. Legere 2.5% 58 cl	Fr. 4.70
Sonnwendlig (alkoholfreies Bier) 50 cl	Fr. 4.70
Haldengut hell 58 cl	Fr. 4.70
Möhlsaft Trüb 30 cl/50 cl	Fr. 3.20/Fr. 4.20
Möhlsaft (klarer Apfelwein) 50 cl	Fr. 4.70
Möhlsaft(alkoholfreier Saft) 50 cl	Fr. 4.70