

LANDGASTHAUS RÖSSLI HUNDWIL

9064

9064 Hundwil
Telefon 071 367 12 15
www.roessli-hundwil.ch



Herzlich Willkommen im

Willkommen im Landgasthaus Rössli Hundwil
im Zauber des Appenzeller Winters!

Die Familie Knöpfel und das Rössli-Team heissen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen "en Guete"!

In dieser winterlichen Jahreszeit, präsentieren wir Ihnen mit Stolz unsere besondere Winterkarte.

Unser kulinarisches Angebot ist perfekt auf die kalten Monate abgestimmt, und wir freuen uns darauf, Ihren Gaumen zu verwöhnen.

Unsere Leidenschaft gilt einer saisonalen, regionalen und frischen Winterküche.

Lassen Sie sich von uns in eine Winterwunderwelt entführen, sei es bei einem abwechslungsreichen Mittagessen, einem gemütlichen Vesperplättli, einem festlichen Abendessen oder einer erholsamen Übernachtung in einem unserer zwei gemütlichen Hotelzimmer.

Wir bieten auch die perfekten Räumlichkeiten für Gesellschaften, Familienanlässe und Hochzeiten.

Wir freuen uns darauf, Ihren Aufenthalt im Landgasthaus Rössli Hundwil zu einem unvergesslichen kulinarischen Wintererlebnis zu machen und Ihnen den Winter in vollen Zügen geniessen zu lassen.

"Wir beziehen hauptsächlich Fleisch aus unserer regionalen Umgebung und anderen Teilen der Schweiz. Sollten wir einmal auf andere Quellen zurückgreifen, wird dies ausdrücklich gekennzeichnet."

Unsere Lieferanten gewährleisten stets höchste Qualität, um Ihr kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Vegan"



1. Generation Knöpfel
von 1946 - 1948
Johannes & Frieda Knöpfel



2. Generation Knöpfel
von 1948 - 1983
Jakob & Frieda Knöpfel



3. Generation Knöpfel
von 1983 - 2018
Peter & Annemarie Knöpfel



4. Generation Knöpfel
(2013-2018 als STV Geschäftsführer)
von 2019 - Heute
Tobias & Anja Knöpfel

SUPPEN

CHF

Wintersuppen-Traum

12

Ein feines Duett unserer Wintersuppen:
samtige Rotkraut-Cremesuppe und aromatische Randensuppe,
vollendet mit leichtem Wasabi-Schaum.

Appenzeller Bschorle-Ingwersuppe

12

Feine, fruchtig-würzige Bschorle-Suppe
mit einer pikanten Ingwernote,
begleitet von knusprigen Locher's Gerstenmalz-Tschips
und stilvoll serviert im Heukörbli.

Kräuterschopf-Suppe

10

Cremige Suppe aus erlesenen Appenzeller Kräutern
vom Kräuterschopf,
veredelt mit einem duftigen Weisswein-Espuma.



=Diese Gerichte servieren wir Ihnen den ganzen Tag

alle anderen Gerichte servieren wir Ihnen von 11:30-14:00 und von 17:00-20:30



=vegetarische Gerichte

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken,
inkl. aktueller MwSt und Kreditkartenkommission.

VORSPEISE

Winter-Salat

Marktfrischer Blattsalat
mit einem aromatischen Mandarinensalat
und feinem Apfeltatar,
verfeinert mit einem samtigen Randendressing.

CHF
15

Café de Paris Tatar

zart geschnittenes Rindfleisch,
verfeinert mit unserer charakteristischen Haussauce
und vollendet mit einer aromatischen warmen Café-de-Paris-Kruste.

22

Hausgebeizter Lachs

Mit Kräutern vom Appenzeller Kräuterschopf gebeiztes Lachsfilet,
serviert auf einem Randen-Apfel-Carpaccio
mit Dill-Honig-Senfsauce, Wintersalat
und feinem Randendressing.

19

Grüner Blattsalat

Marktfrischer Blattsalat mit hausgemachter Salatsauce,
oder Randendressing.

8

Gemischter Salat

Fein assortierte Salate mit marktfrischem Blattsalat
mit hausgemachter Salatsauce oder Randendressing.

10

SAISON GERICHTE

CHF

Kalbsteak auf Glühwein- Risotto

45

Zartes Kalbsteak aus regionaler Aufzucht,
serviert an einer feinen Butter-Kräuter-Sauce,
begleitet von aromatischem Glühwein- Risotto
und mit saisonalem Gemüse.

Wasabi Crunch Medaillons

39

Saftige Medaillons vom Schweinfilet,
in einem knusprigen Nuss-Wasabi-Mantel,
mit kräftigem Kalbsjus, mediterranem Kartoffelsock
und winterlichem Gemüse.

Winter Cordon Bleu

38

Kalbs-Cordon-bleu mit Wetter's Kronbergspeck,
rezentem Schwägalp-Käse und Rotwein-Apfel,
paniert in knusprigen Brewbee-Chips.
Serviert mit Pommes Frites und Gemüse.

Snowhunter - Renntier Royal

47

Zart rosa gegrilltes Renntier aus Schweden,
mit einer würzigen Röstzwiebel-Speck-Kruste,
serviert an kräftigem Rotweinjus,
dazu Glühwein- Risotto und Wintergemüse.

BBQ Poulet mit Winter- Gnocchi

35

Gegrillte Pouletbrust an aromatischer BBQ-Ingwer-Sauce,
auf hausgemachten Randen-Gnocchi,
verfeinert mit Federkohl, Champignons, Baumnüssen
und frisch geriebenem Parmesan.

✓ Auch vegan erhältlich mit Appenzeller Brewbee-Schnitzel.

Fleischvogel Bädli Art

34

Traditioneller Fleischvogel, verfeinert mit Mostbröckli
und einem aromatischen Kräuterjus vom Kräuterschopf,
serviert mit Spätzli und einer saisonalen Gemüsegarnitur.

APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

	CHF
Appenzeller Cordon Bleu	33
Zartes Schweins-Cordon-bleu, gefüllt mit aromatischem Appenzeller Mostbröckli, feinem Kronbergspeck und würzig gereiftem Schwägalp-Käse. Dazu servieren wir Pommes Frites und eine saisonale Gemüseauswahl.	
Appenzeller Siedwurst ☀	25
Appenzeller Siedwurst von der Säntis Metzg – eine regionale Spezialität mit unverwechselbarem Charakter. Begleitet von cremigen Käserahm-Spätzli, Apfelmus und knusprigen Röstzwiebeln.	
Geschnetzeltes nach Appenzeller Art ☀	38
Fein geschnittenes Schweizer Kalbfleisch, sanft geschmort und veredelt mit Speck- und Mostbröckliwürfeln in einer eleganten Rahmsauce. Dazu reichen wir Spätzli und eine Gemüsegarnitur.	

APPENZELLER GERICHTE OHNE FLEISCH

Spätzlitopf ✓ ☀	25
Hausgemachte Spätzli mit saisonalem Gemüse Appenzeller Käse, Rahm und Röstzwiebeln. Dazu hausgemachtes Apfelmus serviert im Topf.	
Gemüseteller ✓ ☀	25
Sorgfältig komponierte Auswahl an saisonalem Gemüse, harmonisch begleitet von unserem aromatischen Glühwein-Risotto.	

KLASSIKER

Riz Casimir ☀

Schweizer Pouletbrust und Fruchtsalat
an feiner Currysauce im Reisring.

CHF
27

Früchte-Curry 🥑☀

Frischer Fruchtsalat
an sämiger Currysauce im Reisring.

24

Schnitzel Pommes frites ☀

Feine Schweinsschnitzel paniert
mit Pommes frites und Gemüsegarnitur.

25

Fitnesssteller ☀

Nach Wahl: paniertes Schweinsschnitzel oder zart gegrillte Pouletbrust,
serviert auf einem reichhaltigen, knackigen Salatteller.

25

Forellenknusperli ☀

Schweizer Forellen im Appenzeller Quöllfrisch-Teig,
dazu ein saisonaler Salatteller.

27

Hausgemachte Pouletknusperli ☀

Schweizer Pouletwürfel im Appenzeller Quöllfrisch-Teig,
dazu ein saisonaler Salatteller.

27

Käsesalat garniert 🥑☀

Appenzeller Käsesalat
auf einem Salatteller.

18

Appenzeller Wurst-Käsesalat garniert ☀

Fein geschnittener Siedwurstsalat
mit würzigem Schwägalp-Käse,
serviert auf einem halben, frisch garnierten Salatteller.

21

Appenzeller Wurstsalat garniert ☀

Klassischer Siedwurstsalat
auf einem frisch angerichteten Salatteller.

18