

LANDGASTHAUS
RÖSSLI HUNDWIL
9064



Familie Knöpfel
9064 Hundwil
Telefon 071 367 12 15
www.rössli-hundwil.ch



Willkommen im Landgasthaus Rössli Hundwil

Familie Knöpfel und das gesamte Rössli-Team heissen Sie herzlich willkommen im wunderschönen Appenzellerland, in der idyllischen Gemeinde Hundwil. Als traditionsreiches Landgasthaus in der 4. Generation unter der Leitung von Tobias & Anja Knöpfel freuen wir uns darauf, Ihnen unsere kulinarischen Köstlichkeiten zu präsentieren.

Unser Wildfleisch:

Wildfleisch - Ein exquisites Naturprodukt aus freier Wildbahn.

Unser Wildfleisch verdient einen ganz besonderen Stellenwert auf unserer Speisekarte.

Es handelt sich um ein hochwertiges Naturprodukt, das von Tieren stammt, die in freier Wildbahn leben.

Wir legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit und unterstützen die Jagd als wichtigen Beitrag zum Artenschutz und zur Regulierung der Wildbestände.

Lassen Sie sich von unserem Wild begeistern und geniessen Sie ein Stück unverfälschter Natur auf Ihrem Teller.

Bei Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

Unser Fleisch stammt aus der Region und der Schweiz. Für Qualität und Herkunft stehen unsere sorgfältig ausgewählten Lieferanten ein.

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



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



VORSPEISEN

Kürbiscappuccino ☀️🌱

Hausgemachte Kürbiscremesuppe aus Hundwiler Kürbissen, gekrönt mit luftigem Kürbiskernschaum.

CHF
12

Pilzcremesuppe ☀️🌱

Cremige Pilzcremesuppe zum Eingiessen, serviert mit feinem Pilztatar und getrockneten Kräutern vom Kräuterschopf Appenzell.

13

Förster Salat

Nüsslisalat-Bouquet mit Speck, Ei und sautierten Eierschwämmli, serviert mit Preiselbeer-Dressing.

15

Wildes Tatar

Fein geschnittenes Hirschtatar an unserer Haussauce, verfeinert mit einem Schuss Appenzeller Bier und serviert mit Nüsslisalat.

22

Enten Traum

Fein geräucherte Ente auf cremiger Hüttenkäsecreme, mit fruchtigem Brombeerpüree und knackigem Blattsalat.

18

Herbstsalat ☀️🌱

Knackiger Blattsalat auf geräuchertem Kürbisdressing, flambierten Gääsböleli, Basilikumöl und feinem Birnenschnee.

13

Grüner Blattsalat ☀️🌱

Marktfrischer Blattsalat mit unserer hausgemachten Salatsauce, auf Wunsch mit Preiselbeer-Dressing.

9

Gemischter Salat ☀️🌱

Fein assortierte Salate mit marktfrischem Blattsalat und unserer hausgemachten Salatsauce, auf Wunsch mit Preiselbeer-Dressing.

10



HAUPTGANG

Wildschwein-Cordon-Bleu

CHF

37

Wildschwein (CH/AT), gefüllt mit Mostbröckli und Schwägalp-Schwinger-Käse, paniert in knusprigem Kürbiskern-Paniermehl.
Dazu Pommes frites und eine herbstliche Gemüse garnitur.

Weidmannsheil Steak

45

Im Smoker gegartes Hirsch-Entrecôte (CH/AT), serviert mit sautierten Eierschwämmli und feiner Cognacsauce, dazu Herbst-Risotto und Gemüse.

Wildpfeffer Bädli Art ☀

33

(Ob Reh, Wildschwein, Hirsch oder Steinbock,
je nachdem, was der Jäger gebracht hat.)

Traditioneller Wildpfeffer aus regionaler Jagd, nach dem Rezept vom Bädli Wirt eingebeizt und langsam geschmort. Serviert mit hausgemachten Spätzli und herbstlichem Gemüse.

Wildgeschnetzeltes

36

Zartes Geschnetzeltes von Reh und Hirsch in cremiger Trauben- Cognacrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli und herbstliches Gemüse.

Rehschnitzel

39

Zartes Rehschnitzel aus regionaler Jagd an feiner Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse.

Pilz Ragout 🌱

29

Feines Ragout aus Pfifferlingen, Kräuterseitlingen, Austerseitlingen, Shiitake und Shimeji, serviert im knusprigen Blätterteigkissen, begleitet von hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse.

Vegi Wild 🌱☀

29

Appenzeller Brewbee- Kürbisschnitzel an Preiselbeerjus, serviert mit herbstlichem Gemüse und Spätzli.
Auf Wunsch auch vegan erhältlich.

Wild Chinoise

p.P CHF. 49.-

Ab 2 Personen /Nur auf Vorreservation

Reh, Hirsch, Gams und Wildschwein, dazu Pommes frites, hausgemachte Spätzli, sechs verschiedene Haussaucen, saisonale Gemüseplatte sowie eine Früchteplatte.

APPENZELLER SPEZIALITÄTEN



CHF

Appenzeller Cordon Bleu

33

Schweins- Cordon Bleu gefüllt
mit Appenzeller Mostbröckli, Speck und Appenzeller Käse
dazu Pommes frites und Gemüse garnitur

Appenzeller Siedwurst ☀

25

Appenzeller Rind-Siedwurst mit Käserahmspätzli,
dazu hausgemachtes Apfelmus.

Geschnetzeltes nach Appenzeller Art ☀

38

Schweizer Kalbsgeschnetzeltes
mit Speck- und Mostbröckliwürfeln,
an feiner Rahmsauce, dazu Spätzli und Gemüse garnitur.

Spätzlitopf 🌿☀

25

Hausgemachte Spätzli mit saisonalem Gemüse
Appenzeller Käse, Rahm und Röstzwiebeln
dazu hausgemachtes Apfelmus
serviert im Topf



KLASSIKER

	CHF
Riz Casimir Schweizer Poulet-Brust und Fruchtsalat an feiner Currysauce im Reis-Ring	27
Früchte Curry  Frischer Fruchtsalat an sämiger Currysauce im Reis-Ring	25
Schnitzel Pommes frites  Feine Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	26
Fitnesssteller  Schweinsschnitzel paniert oder Pouletbrust vom Grill auf Salatteller	26
Hausgemachte Forellenknusperli  Schweizer Forellen im Appenzeller Quöllfrisch-Teig, dazu ein saisonaler Salatteller	27
Hausgemachte Pouletknusperli  Schweizer Poulet Würfel im Appenzeller Quöllfrisch-Teig, dazu ein saisonaler Salatteller	27
Käsesalat garniert   Appenzeller Käsesalat auf Salatteller	18
Appenzeller Wurst- Käsesalat garniert  Siedwurst Salat mit Appenzeller Käse auf einem halben Salatteller	22
Appenzeller Wurstsalat garniert  Siedwurst Salat auf einem Salatteller	19

