

Rössli Hundwil

Steakhouse weeks

06. JUNI 2026 - 29. JUNI 2026
&
23. JULI 2026 - 07. AUGUST 2026





Steakhouse

week's

VORSPEISEN

Sommer- Salat

Gegrillte Nektarinen, cremige Burrata, Kirschtomaten und frischer Blattsalat – leicht, fruchtig und elegant.

15.-

Erdbeer trifft Appenzeller Gitzi

Cremiges Risotto mit frischen Erdbeeren, einem Hauch Balsamico und Minze, serviert mit knusprigen Appenzeller Gitzi-Knusperli. Überraschend harmonisch, fruchtig und sommerlich leicht.

17.-

Schwägalp-Melonensalat

Marinierte Wassermelone, Rucola, Schwägalpkäse, Oliven und rote Zwiebeln, abgerundet mit Hundwiler Honig.

15.-

Smoke Beef Forello

Hauchdünn geschnittenes Roastbeef aus dem Smoker mit Kräuter- Forellensauce, eingelegten roten Zwiebeln, Rucola und Granatapfel und marinierten Peperoni.

19.-

Octo-Riso Fusion

Zart gegrillter Pulpo auf cremigem Risoni-Ragout mit würziger Chorizo, Cherry-Tomaten und geräucherter Paprika, verfeinert mit Zitronen- Olivenöl.

19.-

BBQ Rinds Tatar

Würziges Rinds-Tatar mit feiner BBQ- Note, frischen Kräutern und Haussauce, dazu Sauerrahmsauce, Salat und Toast.

19.-

Grüner Salat

Marktfrischer Blattsalat mit hausgemachter Salatsauce.

9.-

Gemischter Salat

Fein assortierte Salate mit marktfrischem Blattsalat und hausgemachter Salatsauce.

10.-

Appenzeller Bschorle Suppe

Feine, würzige Bschorle-Suppe mit Ingwer, serviert im Heukörbli – dazu Locher's Gerstenmalz-«Tschips».

12.-



Smoker

BBQ Schweins Brustspitz

(Schweiz)

Saftig, aromatisch und langsam gegart mit feinem Raucharoma.

ca. 500 g – CHF 34.–

Pouletbrust

(Schweiz)

Schonend im Smoker gegart – zart, saftig und aromatisch.

ca. 150 g – CHF 26.–

Bauern-Schweinskotelett

(Schweiz)

Saftig gegrillt mit kräftigem Eigengeschmack und feiner Rauchnote.

ca. 400 g – CHF 35.–

Irish Tomahawk Steak

(Irland)

Premium-Rind aus Irland, am Knochen gereift – saftig, aromatisch und voller Charakter.

ca. 1000–1500 g

CHF 14.– / 100 g

Lammrack

(Ambassador, Australien)

Zart, saftig und aromatisch – ein Klassiker für Lamm-Liebhaber.

ca. 250 g – CHF 36.–

Beilagen & Extras (inklusive):
Gemüse, Rössli- Kräuterbutter, Haussauce, Chimi Churri

eine Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Süsskartoffel-Frites, Country Cuts,
Erdbeer-Risotto oder Salatteller

Steakhouse week's

Fleischgrössen zur Auswahl:
Women`s cut Steak 150 gramm
Gentlemen`s cut Steak 220 gramm
Mens cut Steak 350 gramm

Black Angus Rib Eye

(Schweiz)

Saftig – klassisch und kraftvoll

Women`s cut 39.-
Gentlemen`s cut 45.-
Men`s cut 62.-

Natura Beef Filet

(Streichelfarm Gais AR)

Zartes Filet – absolute Spitzenklasse

Women`s cut 45.-
Gentlemen`s cut 56.-
Men`s cut 75.-

Natura Beef Entrecôte

(Streichelfarm Gais AR)

Intensiver Geschmack, regional und nachhaltig

Women`s cut 39.-
Gentlemen`s cut 49.-
Men`s cut 65.-

Dry Age

Angus Kuh Entrecôte

Mindestens 28 Tage gereift – intensiv, nussig,
unverwechselbar

Women`s cut 39.-
Gentlemen`s cut 49.-
Men`s cut 65.-

Schweins- Steak

(Schweiz)

Saftig, klassisch und herzhaft

Women`s cut 27.-
Gentlemen`s cut 33.-
Men`s cut 39.-

Kalbs-Steak

(Schweiz)

Zart, edel und voll im Geschmack

Women`s cut 38.-
Gentlemen`s cut 45.-
Men`s cut 59.-

Bison-Entrecôte

(USA)

Mager, kräftig, mit feiner Wildnote

Women`s cut 45.-
Gentlemen`s cut 54.-
Men`s cut 69.-

Lachsfilet Steak

(Schweiz, Norwegen)

fein, saftig und gesund

Women`s cut 32.-
Gentlemen`s cut 39.-
Men`s cut 52.-

Zebra-Entrecôte

(Afrika)

Würzig, eine besondere Delikatesse

Women`s cut 35.-
Gentlemen`s cut 45.-
Men`s cut 54.-

Rentier-Entrecôte

(Europa)

Aromatisch und leicht wild im Geschmack

Women`s cut 38.-
Gentlemen`s cut 49.-
Men`s cut 58.-

Känguru-Entrecôte

(Australien)

Mager, leicht wild im Geschmack

Women`s cut 32.-
Gentlemen`s cut 41.-
Men`s cut 49.-

Pferdefilet

(Schweiz)

Besonders zart, mager und voller Charakter.

Women`s cut 35.-
Gentlemen`s cut 46.-
Men`s cut 56.-

Beilagen & Extras (inklusive):
Gemüse, Rössli- Kräuterbutter, Haussauce, Chimi Churri

eine Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Süsskartoffel-Frites, Country Cuts,
Erdbeer-Risotto oder Salatteller

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und beinhalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.