LANDGASTHAUS RÖSSLI HUNDWIL 9064

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





Herzlich Willkommen im



Willkommen im Zauber des Appenzeller Winters!

Die Familie Knöpfel und das gesamte Rössli-Team heissen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen **«en Guete»**.



Mit unserer Winterkarte möchten wir Ihnen die kalte Jahreszeit von ihrer genussvollen Seite zeigen.

Freuen Sie sich auf eine saisonale, regionale und frische Küche mit ausgewählten Produkten aus unserer Umgebung und viel Liebe zum Detail.



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 Allergien, Unverträglichkeiten oder eine vegane Ernährungsweise.



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
Samtige Rotkraut-Cremesuppe trifft auf fein mariniertes Randentatar –
ein winterliches Zusammenspiel von Wärme, Frische und feinen Aromen.

Appenzeller Bschorle-Ingwersuppe ☀ 12
Fruchtige Appenzeller Bschorle trifft auf die feine Schärfe von Ingwer,
vollendet mit knusprigen Locher's Gerstenmalz-Tschips
und stilvoll im Heukörbli serviert.

Kräuter Schopf-Suppe 12
Cremesuppe aus ausgewählten Appenzeller Kräutern
vom Kräuter Schopf, serviert mit knuspriger Focaccia.
veredelt mit luftigem Safran-Espuma und feiner Würze.

☀ =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. gesetzlicher MwSt

VORSPEISE

	CHF
Stiften-Streich Unsere Köche im 1. Lehrjahr überraschen Sie mit einer neuen, kreativen Vorspeise frisch, saisonal und mit viel Freude zubereitet.	15
Tatar Türmli Zart geschnittenes Rindstatar, verfeinert mit unserer charakteristischen Haussauce und geschichtet mit knuspriger Kräuter-Focaccia zum feinen Türmli. Serviert mit kleinem Wintersalat und saisonaler Garnitur.	19
Crevetten-Cocktail mal anders Brioche-Waffel mit Zwiebelconfit und Crevetten, verfeinert mit Cocktailsauce und Wasabi-Creme, serviert mit Blattsalat.	19
Geräucherte Entenbrust Fein aufgeschnittene, geräucherte Entenbrust (CH/FR) auf Birnen-Ingwer-Chutney, serviert mit Wintersalat, Honig-Senf-Dressing und gerösteten Baumnüssen.	18
Grüner Blattsalat Marktfrischer Blattsalat mit hausgemachter Salatsauce, oder Randendressing.	8
Gemischter Salat Fein assortierte Salate mit marktfrischem Blattsalat mit hausgemachter Salatsauce oder Randendressing.	10

SAISONGERICHTE

CHF

Kalbsteak Waldgenuss 43
Zartes Kalbsteak vom Grill,
serviert auf einem cremigen Pilz-Ragout,
mit feinen Tagliatellen und saisonalem Gemüse.

Wasabi Crunch Medaillons 39
Saftige Schweinsfilet-Medaillons
im knusprigen Nuss-Wasabi-Mantel,
serviert mit kräftigem Kalbsjus, cremigem Kartoffelstock
und winterlichem Gemüse.

Raclette Crunch Cordon Bleu 38
Kalbs-Cordon-bleu gefüllt mit würzigem Schwägalp-Raclettekäse,
Speck, feinen Kartoffelstreifen und Cornichons,
knusprig paniert mit Brewbee-Chips.
serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse.

Snowhunter – Rentier Royal 47
Zart rosa gegrilltes Rentier aus Schweden,
mit würziger Röstzwiebel-Speck-Kruste
und kräftigem Rotweinjus.
Dazu Glühwein-Risotto und ein winterliches Gemüse-Töpfli.

BBQ Poulet mit Winter-Gnocchi 32
Gegrillte Pouletunterschenkel an würziger BBQ-Ingwer-Sauce,
serviert auf hausgemachten Randen-Gnocchi
mit Federkohl, Champignons, Baumnüssen und Parmesan.
Auch vegan erhältlich mit Appenzeller Brewbee-Schnitzel.

Glühwein-Risotto 27
Cremiges Glühwein-Risotto mit gebratenen Champignons, Federkohl
würzigem Parmesan und winterlichen Aromen.
Eine besondere Rössli-Hausspezialität für die kalte Jahreszeit.

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 🌱☀ 26
Sorgfältig komponierte Auswahl an saisonalem Gemüse,
harmonisch begleitet von unserem aromatischen Glühwein-Risotto.

KLASSIKER

	CHF
Riz Casimir Schweizer Pouletbrust und Fruchtsalat an feiner Currysauce im Reisring.	27
Früchte-Curry Frischer Fruchtsalat an sämiger Currysauce im Reisring.	24
Schnitzel Pommes frites Feine Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüsegarnitur.	25
Fitnessteller 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