

LANDGASTHAUS RÖSSLI HUNDWIL 9064

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



Herzlich Willkommen

im Landgasthaus Rössli Hundwil

Familie Knöpfel und das Rössli-Team wünscht «en Guete».

Im wunderschönen Appenzellerland in der idyllischen Gemeinde Hundwil begrüßen wir Sie recht herzlich im Landgasthaus Rössli Hundwil.

Das Landgasthaus wird bereits in der 4. Generation geführt, seit 2019 durch Tobias Knöpfel.

Zusammen mit dem Küchen-Team und dem tollen Service freuen wir uns, Ihnen unsere kulinarischen Köstlichkeiten zu präsentieren.

Wir legen grossen Wert auf eine saisonale, regionale und frische Küche. In unserer grosszügigen Speisekarte haben wir für Jeden das Passende: vom vielseitigen und reichhaltigen Fondue Chinoise bis hin zu Appenzeller und regionalen Gerichten.

Zusätzlich verwöhnen wir Sie kulinarisch zu jeder Jahreszeit mit unseren saisonalen Spezialitäten.

Lassen Sie sich von uns verführen... Sei es zu einem abwechslungsreichen Mittagessen, einem feinen Vesperplättli, einem gemütlichen Abendessen oder zu einer Übernachtung in einem unserer zwei Hotelzimmer oder als Gruppe im Massenlager. Auch für Gesellschaften, Familienanlässe sowie Hochzeiten haben wir die passenden Räumlichkeiten für Sie.

Wir verwenden Fleisch aus der Region und aus der restlichen Schweiz.

Für eine einwandfreie Qualität garantieren unsere Lieferanten.

Bitte informieren Sie das Servicepersonal bei Allergien.



VORSPEISEN

	CHF
Kräuterschopf Suppe ☀ Delikate, cremige Suppe aus Appenzeller Kräutern vom Kräuterschopf, verfeinert mit einem Weisswein-Espuma.	10
Appenzeller Bschorle- Ingwersuppe ♻ Feine Bschorle-Suppe mit pikantem Ingwer, dazu Locher's Gerstenmalz-«Tschips», serviert im Heukörbli.	12
Frühlingsalat ☀ Bärlauchröllchen gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs Bunter Blattsalat mit knusprigen Röstzwiebeln und Croûtons, dazu hausgemachtes Bärlauchdressing.	16
Grüner Blattsalat ♻ Marktfrischer Blattsalat mit hausgemachter Salatsauce	8
Gemischter Salat ♻☀ Fein assortierte Salate mit marktfrischem Blattsalat und hausgemachter Salatsauce.	10
Hondwiler Zwiebelsalat Delikater, geschmorter Zwiebelsalat mit Kronbergspeck nach Art des Chefs, begleitet von Blattsalat.	12

Sie vermissen Spargel-Gerichte auf unserer Karte?

Wir auch!

Da wir bei unserem Angebot auf frische, saisonale Produkte aus der Ostschweiz und der Region setzen, müssen auch wir uns noch etwas gedulden – nämlich so lange, bis der Schweizer (Rheintaler) Spargel erntereif ist.

Wir freuen uns darauf!

Ihr Rössli-Team

☀ =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 Uhr

♻ =vegetarische Gerichte

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir für die Zubereitung einer Bestellung auf zwei Tellern einen Aufschlag von **CHF 3.-** berechnen. Dieser ergibt sich aus dem zusätzlichen Aufwand.

Für die Bestellung einer **kleineren Portion** gewähren wir Ihnen **20 % Preisreduktion.**

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

SAISON-GERICHTE

CHF

Bärlauch- Cordon bleu

39

Kalbs-Cordon bleu, gefüllt mit Bärlauch, Kronbergspeck und Schwägalp-Käse, knusprig paniert mit Paniermehl.
Dazu Pommes frites und ein Gemüsetöpfli.

Gefülltes Kottlet

37

Grilliertes Schweinskotelett, gefüllt mit Kräuterschopf-Kräutern und Schwägalp Käse-Pesto, serviert mit hausgemachten Bärlauch-Spätzli und einem Gemüsetöpfli.

Bädli Salsiccia

29

Appenzeller Schweins-Salsiccia von der Wetter Metzg, exklusiv fürs Rössli kreier, gefüllt mit Röstli, Käse, Röstzwiebeln und Speck, serviert mit Kräuterbutter-Jus, Röstli-Galette und einem Gemüsetöpfli.

CHRÜTER CHUE / Kräuter Kuh

45

Grilliertes Entrecôte (180 g) von einer Angus-Kuh, vier Wochen im Dry-Agerin der Larina Metzg, verfeinert mit frischem Kräuter-Pesto auf Beef-Jus, dazu Gewürz-Risotto und ein Gemüsetöpfli.

Strong men burger / Dä Appezöller

29

Siedwurst-Burger im Burger Brot mit Appenzeller Käse, Zwiebelschmelze, Speck dazu Senfsauce & Salat

Gnocchi a la Chef ☀️ 🌱

28

Delikate Kartoffel-Gnocchi in einer aromatischen Tomaten-Kokosnuss-Sauce, verfeinert mit Parmesan und Rucola, dazu ein Gemüsetöpfli.

APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

Appenzeller Cordon Bleu

CHF

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 Sämtis 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 Gemüse garnitur.

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 Bärlauchspätzli.

KLASSIKER

Riz Casimir ☀

Schweizer Pouletbrust und Fruchtsalat
an feiner Currysauce im Reising.

CHF
27

Früchte-Curry 🌿☀

Frischer Fruchtsalat
an sämiger Currysauce im Reising.

24

Schnitzel Pommes frites☀

Feine Schweinsschnitzel paniert
mit Pommes frites und Gemüse garnitur.

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