

# *In wilden Zeiten....*



## VORSPEISEN

### **Kürbissuppe**

geröstete Kürbiskerne und Rahm

**CHF**  
8.00

### **Nüsslisalat**, Himbeerdressing

Mostbröckli Streifen

12.50

### **Jäger Toast**, Pilzragout auf Toast

Eierschwämme, Steinpilze und Champignons

12.00

## HAUPTGERICHTE

### **Rehpfeffer** Jäger Art

Spätzli, Rotkraut und glasierte Maroni

kleine Portion

26.50

23.00

### **Rosa gebratene Rehschnitzel Mirza**, Wildrahmsauce

Spätzli und Mirza Apfel,

Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

35.00

### **Rehgeschnetzeltes**, Morchel Sauce

Goldbraune Rösti,

Rotweinbirne mit Preiselbeeren

kleine Portion

31.00

27.00

### **Wildduett**

Saftiges Gams Entrecôte und Zarte Rehrückenmedaillon

Pilzrahmsauce, Mirza Apfel

Spätzli, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

43.00

## VEGETARISCH

### **Jäger Toast**, Pilzragout auf Toast

Eierschwämme, Steinpilze und Champignons

19.00

### **Vegi Herbstkarussell**, Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl,

Mirza Apfel und Rotweinbirne gefüllt mit Preiselbeeren

24.50

### **Überbackene Spätzli**

Rahm und Tufertschwiler Käse

kleine Portion

16.50

12.00

Gams- und Rehfleisch ist von der Lütisburger Jagdgesellschaft

Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer

## SUPPEN / VORSPEISEN

UNVERFÄLSCHT

**Bouillon nature**

6.00

KRAFTVOLL

**Bouillon mit Ei**

7.00

VERLOCKEND

**Tomatencreme Suppe** mit Schlagrahm

7.50

UNKOMPLIZIERT

**Grüner Saisonblattsalat**

7.00

zur Wahl unsere hausgemachten Salatsaucen:  
französische, italienische oder die rassige thousand Island

FARBENFROH

**Bunt gemischter Salat**

8.50

vier verschiedene Sorten Salat und grüner Blattsalat  
zur Wahl unsere hausgemachten Salatsaucen:  
französische, italienische oder die rassige thousand Island

CHEFSACHE

**Grüner Blattsalat mit Brotcroutons**

10.50

Speckwürfel und rassige thousand Island Sauce

DELIKAT

**Lachstartar** vom Balik aus Ebersol

17.50

Meerrettichschaum, Zwiebelringe, Kapern und Toastbrot

grosse Portion

25.00

# HAUPTGERICHTE

## ERFOLGSVERWÖHNT

**Delikater Rössli Burger** vom Angusbeef 18.50  
Überbacken mit Tufertschwiler Käse, grillierter Speck  
und rassisger Sauce im Mehrkornbrot

mit Pommes Frites 22.50

## EINHEIMISCH

**Geschnetzeltes vom Angus Beef an Morchelsauce** 33.00  
knusprige und goldbraune Rösti Kleinere Portion 29.00

## BODENSTÄNDIG

**Holzällerrösti** 18.00  
gebratene Rösti mit Zwiebeln, überbacken mit Tufertschwiler Käse,  
dazu grillierter Speck und ein Spiegelei

## KLASSISCH

**Saftige Schweinscarréschnitzel paniert** (2 Schnitzel) 20.50  
Pommes Frites

## BÄRENSTARK

**Schweinssteak Rössli** 28.00  
hausgemachte Champignonrahmsauce  
Nudeln und Marktgemüse

## TRADITIONELL

**Schweins-Cordon Bleu** 29.00  
gefüllt mit Tufertschwiler Käse und Schinken  
Pommes Frites und Marktgemüse

LEICHTBEKÖMMLICH

**Pouletbrust mit Kräuterbutter**

26.00

Nudeln und Marktgemüse

VORZÜGLICH

**Zarte Kalbsschnitzel**, hausgemachte Champignonrahmsauce

34.00

Nudeln und Marktgemüse

Kleinere Portion

29.50

RAFFINIERT

**Cordon Bleu vom Kalb**

42.00

gefüllt mit Tufertschwiler Chällerhocker und Mostbröckli

Pommes Frites und Marktgemüse

FÜRSTLICH

**Butterzartes Rindsfilet, Kräuterbutter**

45.00

Pommes Frites und Marktgemüse

HAUCHZART

**Gebratenes Saibling Filet, Petersilienbutter**

32.00

Mandelreis und Marktgemüse

KÖSTLICH

**Frühlingsrollen**, süss saure Chillisauce

24.50

Reis und Marktgemüse

EXZELLENT

**Hausgemachter Gemüse Burger** (Vegan)

25.50

Quinoa und Chia Samen, rassige Currysauce,

Reis und Marktgemüse

PIFFFIG

**Goldbraune Rösti**, buntes Marktgemüse (Vegan)

22.00

## FITNESS TELLER

**Wahlweise mit Salat- oder Gemüse garnitur**

<b>Schweinscarréschnitzel</b> , Kräuterbutter	22.50
<b>Schweinscarréschnitzel</b> paniert	22.50
<b>Zarte Pouletbrust</b> mit Kräuterbutter	22.50
<b>Schweins-Cordon Bleu</b> gefüllt mit Schinken und Tufertschwiler Käse	26.00
<b>Kalbs-Cordon Bleu</b> gefüllt mit Tufertschwiler Chällerhocker und Mostbröckli	38.00
<b>Saftiges Rindsfilet</b> , Kräuterbutter	41.00
<b>Gebratenes Saibling Filet</b> , Petersilienbutter	28.00
<b>Gemüse Burger</b> mit Quinoa und Chia Samen, rassige Currysauce	23.00
<b>Frühlingsrollen</b> mit süss saurer Chillisauce	20.50

## KALTE SPEISEN

<b>Salatteller</b> klein		12.00
<b>Salatteller</b> gross		16.00
<b>Käsesalat</b> einfach		12.00
<b>Käsesalat</b> garniert		16.00
<b>Wurstsalat</b> einfach		12.00
<b>Wurstsalat</b> garniert		16.00
<b>Wurst-Käsesalat</b> einfach		12.00
<b>Wurst-Käsesalat</b> garniert		16.00
<b>Kalter Fleischkäse</b>		11.00
<b>Toggenburger Teller</b>		
Delikate Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region Toggenburger Mostbröckli, Schinken, würziger Rohschinken, Tufertschwiler Käse und Chällerhocker		21.50
Auf der Platte für mehrere Personen	<b>pro Person</b>	21.50
<b>Rössli-Teller</b>		
Fleischkäse, Schinken, Salami, Tufertschwiler Käse		17.50
Auf der Platte für mehrere Personen	<b>pro Person</b>	17.50
<b>Käseteller</b>		18.00
Tufertschwiler Käse, Tufertschwiler Chällerhocker und Weichkäse		
<b>Kleiner Käseteller</b> als Dessert		13.00
<b>Eingeklemmte</b>		
Zur Wahl mit Käse, Salami, Schinken oder Fleischkäse		6.00
Mostbröckli, Rohschinken		7.00

Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer

## Sehr geehrte Gäste und Besucher, liebe Freunde und Bekannte

Ein herzliches Willkommen bei uns im Rössli in Tufertschwil – hoch über dem Zusammenfluss vom Necker in die Thur und den Blickweiten der malerischen Churfürsten.

Der historische Landgasthof mit traditionellem Flair blickt bereits auf eine langjährige Familiengeschichte zurück. 1931 wurde dieses Haus zusammen mit einem Landwirtschaftsbetrieb von der Familie Maria und Johann Thalmann – Gehrig gekauft. 1962 übernahmen Hedi und Bruno Thalmann – Keller die gesamte Liegenschaft. Durch viele Veränderungen am Gebäude, sowie den Aufbau eines Spielplatzes und Schaubetriebes wuchs das gesamte Areal zusehends. Deshalb wurde dieses in der dritten Generation getrennt von zwei Söhnen übernommen.

Seit 1991 wird nun das Rössli von Esther und Magnus Thalmann-Anderegg geführt. In verschiedenen Räumlichkeiten für grosse oder auch kleinere Anlässe, z.B. Geburtstage, Hochzeiten, Betriebs- oder Vereinsausflüge usw., können wir Ihr Fest individuell gestalten und umsetzen. Wir stehen Ihnen gern mit fachlicher Beratung und Planung zur Seite, damit es eine gelungene Feierlichkeit werden kann.

Lassen Sie sich mit regionalen Spezialitäten verwöhnen. Abwechselnd zur Jahreszeit reichen wir zusätzlich saisonale Gerichte. Zudem bieten wir jeden Sonntag von 8 – 10.45h ein reichhaltiges Frühstücksbuffet à discrétion an.

Geniessen Sie im Sommer die sonnigen Stunden in unserer Gartenwirtschaft. Bis spät in die Abendstunden können sie im Schatten der Natur verweilen und die Spezialitäten des Hauses probieren.

Das qualifizierte Team der Küche und des freundlichen Service freuen sich, Sie bei uns verzaubern zu dürfen.

Für unsere kleineren Besucher steht nebst dem Spielraum ein grosser abenteuerlicher Spielplatz mit vielen Bewegungsmöglichkeiten zur Verfügung. Das Rössli-Zügli lässt Kinderherzen höher schlagen und Augen funkeln. Eine Kinderkarte sorgt auch für das leibliche Wohl unserer Kleinsten.

Im Dezember 2004 öffnete das neue Hotel mit modernsten Seminarräumen seine Pforten. 26 liebevoll eingerichtete Zimmer bieten Erholung nach einer Tagung, der Arbeit oder einfach nur zu einem entspannenden Urlaub. Die Friedlichkeit und die erhaltene Natur rund um Tufertschwil laden förmlich zum Wohlgefühl ein.

Um die Qualität unserer Dienstleistungen für Sie so hoch wie möglich zu halten, beteiligen wir uns jährlich am *Qualitätssiegel für Schweizer Tourismus*. Seit 2008 tragen wir diese Auszeichnung im Bestreben, dass Sie sich als Gast bei uns rundum wohl fühlen.

Ein grosser Teil unserer Speise- und Getränkekarte besteht zudem aus hochwertigen Gaumenfreuden der Region, um Sie für einheimische und saisonale Produkte zu begeistern. Sie geniessen also eine marktfrische, saisonale und regionale Küche.

Wir freuen uns, Sie bei uns im heimeligen Rössli Tufertschwil begrüssen zu dürfen.

Unser Team berät Sie jederzeit gern bei Angeboten, um Ihre individuellen Wünsche zu erfüllen. Gern stehen wir für Fragen und zur Organisation einer Feierlichkeit zur Verfügung.

Ihre Familie Thalmann und das Rössli-Team

Herkunft: Lütisburg	Angus Beef: Heinz Grob - Lütisburg	Eier: Schrag – Bütschwil / Eisenhut
	Schwein: Schweiz	Gemüse: Braun - Wil
	Kalb: Schweiz	Käse / Rahm: Käserei Räss Tufertschwil Poulet: Schweiz      Saibling Schweiz

Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer

Rindsfilet: Südamerika

Zander Russland

(Importfleisch kann Hormone oder Wachstumsförderer enthalten)

Gern gibt Ihnen unser Service detaillierte Informationen zu möglichen Allergenen in einzelnen Gerichten.