

RÖSLI
TUFERT
SCHWIL



Speisekarte

Vorspeisen

Saisonal	
Spargelcremesuppe	9.00
Blätterteiggebäck	
«Probiererli» von der Spargelcremesuppe	5.50
Kraftvoll	
Hausgemachte Bouillon mit Flädli	8.00
«Probiererli» von der Bouillon mit Flädli	4.50
Schmackhaft	
Spargelsalat mit Quinoa und Apfelwürfeli	12.50
an weissem Balsamico	
«Müschterli» vom Spargelsalat mit Quinoa, Apfelwürfeli	9.00
an weissem Balsamico	
Regional	
Lachstartar vom Balik aus Ebersol	19.50
Meerrettichschaum, Zwiebelringe, Kapern und Toastbrot	
	grosse Portion 32.00
Unkompliziert	
Grüner Saisonblattsalat	7.50
Saucenwahl: Französisch oder Italienisch	
Kunterbunt	
Gemischter Salat	9.00
vier verschiedene Sorten Salat und grüner Blattsalat	
Saucenwahl: Französisch oder Italienisch	

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer
Zu möglichen Allergenen in den Gerichten geben wir Ihnen gerne Auskunft



Hauptgerichte

Leichtbekömmlich

Küchenchefs Asia – Pouletstreifen – Gemüse Pfanne 27.50

Basmati Reis

kleinere Portion **23.50**

Fitnesssteller

Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse, paniert mit Cornflakes, Kräuterbutter 25.50

reichhaltige Salat- oder Gemüse garnitur

Klassisch

Saftige Schweinscarréschnitzel paniert 21.50

Pommes frites

Traditionell

Schweins-Cordon Bleu 31.00

Tufertschwiler Käse und Toggenburger Schinken

Pommes frites und Marktgemüse

Schweins-Cordon Bleu mit Spargeln 31.00

Tufertschwiler Käse und Toggenburger Schinken

Spargeln, Sauce Hollandaise

Einheimisch

Geschnetzeltes vom einheimischen Angus Beef, Morchelsauce 33.00

Rösti

kleinere Portion **29.00**

Erfolgsverwöhnt

Rössli «Chäs»-Burger vom Lütisburger Angus Beef 21.00

Käse und Speck, rassige Sauce im Vollkornbrot

mit Pommes frites **24.00**

Delikat

Burger vom Lütisburger Angus Beef 20.00

Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken dazu rassige Sauce im Vollkornbrot

mit Pommes frites **23.00**

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer
Zu möglichen Allergenen in den Gerichten geben wir Ihnen gerne Auskunft



Hauptgerichte

Vorzüglich

Zarte Kalbsschnitzel, Champignonsauce **35.00**

Nudeln und Marktgemüse

kleinere Portion **31.00**

Zarte Kalbsschnitzel, Spargeln **34.00**

Sauce Hollandaise

kleinere Portion **30.00**

Fürstlich

Rosa gebratenes Lamm Nierstück, Kräuter Jus **33.00**

Neue Kartoffeln und Marktgemüse

kleinere Portion **29.00**

Rosa gebratenes Lamm Nierstück, Spargeln **33.00**

Neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise

kleinere Portion **29.00**

Hauchzart

Gebratener Zander im Pankomehl paniert auf Erbsencoulis **28.00**

Basmati Reis und Marktgemüse

Fleischlos

Küchenchefs Asia - Gemüse Pfanne mit Spargelspitzen **24.00**

Basmati Reis

kleinere Portion **20.00**

Vegetarisch

Portion Spargeln, Sauce Hollandaise **26.00**

Neue Kartoffeln

Farbenfroh

Hausgemachtes Gemüseschnitzel, Kokos-Safransauce **28.00**

Basmati Reis und Marktgemüse

kleinere Portion **24.00**

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer
Zu möglichen Allergenen in den Gerichten geben wir Ihnen gerne Auskunft

Hotel Rössli Tufertschwil AG
Tufertschwil 20
CH-9604 Lütisburg

T +41 71 932 01 00
kontakt@roessli-tufertschwil.ch
roessli-tufertschwil.ch



Wir servieren Lebensfreude.

Sehr geehrte Gäste und Besucher,
liebe Freunde und Bekannte

Das Rössli Tufertschwil blickt bereits auf eine langjährige Familiengeschichte zurück. 1931 wurde dieses Haus zusammen mit einem Landwirtschaftsbetrieb von der Familie Maria und Johann Thalman Gehrige gekauft.

1962 übernahmen Hedi und Bruno Thalman 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 das Rössli von Esther und Magnus Thalman Anderegg geführt.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt und freuen Sie sich über ein feines Essen, ein gelungenes Erlebnis mit Ihren Liebsten oder ein erfolgreiches Seminar in absolut ländlicher Ruhe.

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

Familie Thalman und das ganze Rössli-Team

Herkunft:

Angus Beef: Heinz Grob, Lütisburg

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Poulet: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Zander: Binnenfischerei

Eier: Eisenhut Lütisburg / Braun Wil

Gemüse: Braun, Wil

Käse und Rahm: Käserei Röss Tufertschwil

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer
Zu möglichen Allergenen in den Gerichten geben wir Ihnen gerne Auskunft

Hotel Rössli Tufertschwil AG
Tufertschwil 20
CH-9604 Lütisburg

T +41 71 932 01 00
kontakt@roessli-tufertschwil.ch
roessli-tufertschwil.ch

