



Hotel Restaurant
Rössli Hurden
am See

Speisekarte *Menu*

Die Oase am See
Oasis at the Lake

Öffnungszeiten 11.00 – 14.30 Uhr und 18.00 – 24.00 Uhr
Opening hours: 11.00 – 14.30 and 18.00 – 24.00

Geniessen Sie schmackhafte Gaumenfreuden aus unserer regionalen, frischen und mediterranen Küche

Enjoy tasty palatine pleasures from our regional and Mediterranean specialities



Das Rössli-Team wünscht Ihnen «En Guete!»
The Rössli team would like you to enjoy your meal.

Hotel Restaurant Rössli • Hurdnerstrasse 137 • 8640 Hurden
☎ +41 (0) 55 416 21 21 • 📠 +41 (0) 55 416 21 25
www.hotel-restaurant-roessli.ch • info@hotel-restaurant-roessli.ch



Hotel Restaurant
Rössli Hurdner
am See

Seeforelle

Kalte Vorspeisen
Cold starters



Knackige Blattsalate mit Ei und Croûtons

Mixed leaf salad with egg and crunchy croutons

CHF 12.50

Gemischter Salat mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkerne

Mixed salad with roasted kernels

CHF 13.50

**Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichschaum
und Vollkornbrot-Butter-Mille Feuille**

Stained salmon with horseradish brown bread- butter- mille feuille

CHF 16.80

Crevetten-Cocktail in einer halben Avocado serviert

Shrimp-Cocktail served in a half avocado

CHF 14.50

Rindscarpaccio an Rucola-Salat mit Parmesan

Carpaccio of beef with rucola salad and parmesan cheese

CHF 27.50



Hotel Restaurant
Rössli Hurden
am See

Suppen
Soups

Gazpacho mit Olivenbrotkräcker CHF 12.50
Gazpacho with olive-bread cracker

Tagessuppe CHF 10.50
Soup of the day

Bouillabaisse mit Felchenklösschen und feinem Gemüse CHF 14.50
Bouillabaisse with balls of white fish and vegetables

Warme Vorspeisen
Hot starters

Getrüffelte Rahmtagliatelle mit gehobeltem Parmesan CHF 21.50
Truffled Tagliatelle with planed parmesan

Ragout von Jakobsmuscheln mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern an Trockenreis CHF 25.50
Ragout of scallops with tomatoes, onions and herbs with rice

Gebratene Entenleber auf Belugalinsen mit altem Balsamicoessig verfeinert CHF 28.50
Roasted liver of duck with lentils and old balsamico



Hotel Restaurant
Rössli Hurdner
am See

Fischgerichte *Fish dishes*

- Albelifilet (Zürichsee)**
nach traditioneller Hurdner Art **CHF 35.50**
serviert auf frischem sautiertem Blattspinat und Bratkartoffeln
“Albeli” Hurdner style (baked in the whole) served with sauted spinach and baked potatoes
- Pochiertes Felchenfilet „Grenobler Art“** **CHF 36.50**
an Tomaten-Kapern-Zitronensauce und zweierlei Reis
Steamed roll of whitefish „Grenoble“ style on tomato-caper-lemon sauce and two different kind of rice
- Gebratenes Zanderfilet an Venere Reis** **CHF 39.50**
und Schwarzwurzeln in leichter Kurkuma-Rahmsauce
Roasted pike perch with venere rice and black salsify in curcuma sauce
- Felchenfilets im Backteig (Zürichsee)** **CHF 37.50**
mit Kräuter-Bratkartoffeln serviert mit Tatar Sauce
Baked whitefish with herb-potatoes served with sauce tartar
- Eglifilets im Backteig (Zürichsee)** **CHF 45.50**
mit Kräuter-Bratkartoffeln serviert mit Tatar Sauce
Baked perch fillets with herb-potatoes served with sauce tartar



Hotel Restaurant
Rössli Hurden
am See

***Unser Küchen-Chef empfiehlt:
Chef's suggestion.***

Seezungenfilet im Bambuskorb gegart CHF 37.50
auf Gemüsebeet und Kartoffel-Kräuterragout
*Fillet of sole cooked in a bamboo basket
with vegetables and potato-herb ragout*

Felchenfilet in der Mandelkruste CHF 38.50
auf Rahmlauchgemüse mit Risoleekartoffeln
Whitefish under a crust of almonds with leek vegetable and risolee potatoes

Vegetarische Gerichte / Pasta
Vegetarian dishes

Penne mit Blattspinat, Cherrytomaten, Oliven und Zwiebeln CHF 22.50
Penne with leaf spinach, tomatoes, olives and onions

Sautierte Gnocchis mit frischem Gemüse und rotem Pesto CHF 24.50
Gnocchis with fresh vegetables and red pesto

Getrübefelte Rahmtagiatelle mit gehobelten Parmesan CHF 33.50
Truffled tagliatelle with planed parmesan

Unseren Zürichseefisch beziehen wir täglich fangfrisch von unserem ortsansässigen Fischer.
Our Lake Zurich fish is caught freshly every day by a local fisherman.
Gerne können Sie auch alle Fische frisch bei unserem Fischlieferanten in Hurden kaufen.

-Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Hauptgerichte auch als kleine Portion-



Fleischgerichte

Meat dishes

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Butternudeln <i>Beef cut into strips “Stroganoff” with butter noodles</i>	CHF 39.50
Schweinsfilet unter einer Peterli-Rosmarinkruste an Rotweinjus mit Ratatouillegemüse und Bratkartoffeln <i>Fillet of pork under a crust of parsley and rosemary on red wine sauce with ratatouille-vegetables and baked potatoes</i>	CHF 39.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti <i>Veal cut into strips “Zurich style”, served with crispy butter rösti (hashed browns)</i>	CHF 41.50
Gebratenes Rindsfilet „Café de Paris“ mit Gemüsemosaik und Twisterkartoffeln <i>Grilled fillet of beef „Café de Paris“ with homemade French fries served with vegetables of the season</i>	200 Gramm CHF 49.00

Produkte- Deklaration

Rindfleisch aus der Region / Schweiz / Paraguay
Our beef originates from Switzerland / Paraguay

Kalbfleisch aus der Region / Schweiz
Veal locally and Switzerland

Schweinefleisch aus der Schweiz
Pork from Switzerland

Süßwasserfische vom Zürichsee und Bodensee
Fresh water fish from Lake Zurich, Lake Constance

Salzwasserfische und Krustentiere
USA, Thailand, Neuseeland, Norwegen und Dänemark



Hotel Restaurant
Rössli Hurdner
am See

Dessert

Eiscafé CHF 11.50
Ice café

Coupe Dänemark CHF 12.00
Ice cream with hot chocolate sauce

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren CHF 13.50
Panna Cotta with marinated wild berries

Gerührter Eiscafé CHF 14.50
Ice café with alcohol

Apfelsorbet mit Calvados CHF 14.50
Apple sorbet with Calvados

Zitronensorbet mit Vodka (Sorbet Colonel) CHF 14.50
Lemon sorbet with Vodka (sorbet Colonel)

Hausgemachte Crema Catalana mit Passionsfrucht CHF 14.50
Homemade Crème "Catalana" with passion fruit

**Dunkles Schokomousse mit Blattgold bestäubt
und frischen Früchten** CHF 15.50
Dark chocolate mousse topped with beaten gold and fresh fruits

Der Chef empfiehlt: Chef's suggestion:

Marinierte Erdbeeren mit Rahm CHF 12.50
Marinated strawberries with cream

Krokantparfait mit karamellisierten Birnen CHF 14.50
Brittleparfait with caramelized pear

Dessertvariation CHF 17.50