



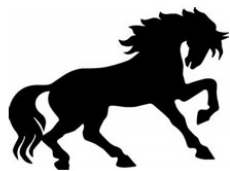
Restaurant Rössli, Selzach

Zum Einstieg

Kleiner Menusalat	5.50
Saisonaler Blattsalat	7.50
Salatschale mit marktfrischen Salaten	9.00
Rinds-Tartar mit Toast und Butter	18.50

Aus der Suppenküche

Solothurner Wysüpli	8.50
Curry-Kokosnuss-Suppe vegetarisch	8.50



Restaurant Rössli, Selzach

Unsere Klassiker

Bauernbratwurst 200g „usem Buechiberg“ mit Zwiebelsauce	21.00
Hasenmatt-Schnitzel mit Kräuterpanade, dazu marktfrisches Gemüse	22.50/19.50
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Raclettekäse, dazu marktfrisches Gemüse	27.00/24.00
<i>Wählen Sie als Beilage zwischen: Nudeln, Reis, Farmer-fries, Kroketten</i>	
Rössli-Burger Beef-Burger 200g mit grilliertem Speck, dazu Farmer-fries mit Spiegelei plus 1.50	18.50
Rinds-Tartar mit Toast und Butter	29.00
Penne Alfredo an einer rassigen Tomatenrahmsauce mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch	18.50/15.50



Restaurant Rössli, Selzach

Vegetarisches

Quorn-Geschnetzeltes

an roter Thai-Curry-Sauce, dazu Reis

26.00/23.00

Walliser Käseschnitte

mit Raclettekäse und Tomaten
mit Spiegelei plus 1.50

17.50/14.50

Snacks

6 Pouletflügeli mit Farmer-fries im Körbli

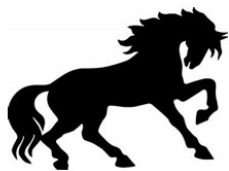
18.50

Pouletflügeli pro Stück

2.50

Portion Farmer-fries

7.50



Restaurant Rössli, Selzach

Aus der kalten Küche

Salatteller mit Ei 15.00

Wurstsalat

100g Cervelas 9.50

200g Cervelas 12.50

garniert 14.50

Wurst-Käsesalat

einfach 11.50

garniert 16.50

Thonsalat

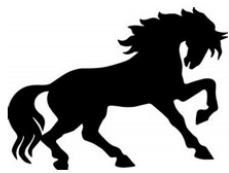
einfach 11.50

garniert 16.50

Sandwich mit Ciabatta-Brötli 7.50

Schinken, Salami oder Käse

*Fleischherkunft: Rinds-, Kalbs-, Poulet - und Schweinefleisch aus der Schweiz,
Pferdefleisch aus Irland, Lammfleisch aus Irland, Fisch aus Kasachstan*



Restaurant Rössli, Selzach

Rössli-Hit „Heisser Stein“

ab 18.00 Uhr



	200gr.	300gr.	400gr.
Swiss Prime Rinds-Entrecôte	41.50	49.50	58.50
Pferde-Entrecôte (Irland)	36.00	43.00	51.00
Schweinssteak	21.00	35.00	41.00

Hervorragende Fleischqualität ist die Voraussetzung zu unserer Hausspezialität. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Fleisch mit dem gewünschten Gewicht und dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl. Das Fleisch wird mit unserer hauseigenen Gewürzmischung mariniert und angebraten. Nun sind Sie Ihr eigener Koch, braten Sie das Fleisch auf dem heissen Stein nach Ihrer gewünschten Garstufe fertig.