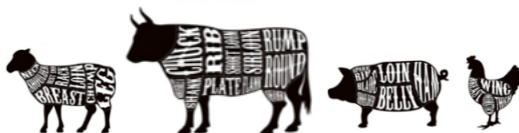


WYSSES RÖSSLI SCHWYZ

Hotel & Restaurant



BEEF & MORE im Rössli Schwyz

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	CHF 8.00
Rössli Salat mit Mais und Peperoni	CHF 11.00
Rindstatar mit klassischen Beilagen	CHF 21.50/31.50
Tomatencremesuppe mit Rahmgarnitur	CHF 9.50

Rindfleisch nach Mass

	Ladies cut 150g	Gents cut 200g	pro weitere 50g
CH Entrecôte	CHF 32.50	CHF 37.50	CHF 5.00
CH Filet	CHF 39.50	CHF 45.50	CHF 6.50
CH Flanksteak	CHF 28.50	CHF 32.50	CHF 4.00
CH Onglet	CHF 31.50	CHF 36.50	CHF 4.50
	pro 100g		
CH Tomahawk ab 500g	CHF 6.00		
US Rib Eye ab 300g	CHF 15.00		

Weiter Köstlichkeiten

CH Kalbskotelette 300g	CHF 49.00
CH Metzger Schweinskotelette 300g	CHF 29.50
TH Riesen Krevetten 6 Stk	CHF 44.50
CH Pouletbrust 180g	CHF 28.00

All unsere Gerichte werden mit Innerschwiizer Frites und hausgemachten Saucen serviert.

Weitere Beilagen CHF 6.00

Ofenkartoffel, Trockenreis, Teigwaren, gemischtes Gemüse, Maiskolben und gemischter oder grüner Salat

Für unsere Vegetarischen und Veganen Gäste

Vegetarisch

Erbsenrisotto mit jungen Karotten, Sbrinz und Kresse	CHF 24.00
---	-----------

Vegan

Grilltofu mit Sesam, Gemüse-Curryragout und Süsskartoffeln	CHF 27.00
---	-----------

Die Garstufen

Bleu	stark blutig, rare
Saignant	blutig, medium rare
A point	halb/mittel, medium
Bien Cuit	durchgebraten, well-done

Entrecôte: Dieses Stück stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als das «Steak der Kenner». Es ist besonders saftig und geschmackvoll.

Filet: Das Filet ist das edelste Teilstück des Rindes und stammt aus der inneren Lendenmuskulatur. Das Fleisch ist besonders zart, mager und feinfaserig.

Rib Eye: Das stark marmorierte Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.

Flanksteak: Im unteren Bauchteil des Rindes liegt das Flanksteak und wird für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Fettanteil ist gering.

Onolet: Dieses Teilstück ist auch als Nierenzapfen bekannt. Es zeichnet sich durch seine sehr feine Marmorierung und den hohen Fettgehalt im Muskelgewebe aus. Das Fleisch ist besonders zart, muskulös und kräftig.

Tomahawk: Ein Tomahawk ist ein Ribeye-Steak am extra langen Knochen. Im Tomahawksteak treffen drei Muskelstränge aufeinander, es besitzt eine zarte Struktur und ist an Saftigkeit kaum zu übertreffen. Der Knochen gibt dem Dry Aged Tomahawk während der Reifung und beim Braten bzw. Grillen einen unvergleichlichen Geschmack.

En Quete!!!