



„HOI UND HERZLICH WILLKOMMEN IM RÖSSLE“

190 JAHRE GASTFREUNDSCHAFT

Liebe Gäste

Seit sage und schreibe rund 190 Jahren werden im Rössle Gäste aus aller Welt verwöhnt. Man stelle sich vor, wie viele Generationen und Personen in dieser Zeit den Weg ins Rössle gefunden haben, wie viele Stunden Gemütlichkeit in diesen Wänden geherrscht haben, wie viele Feste gefeiert wurden, wie viele Getränke und Mahlzeiten über die Theke gingen, welche interessante Gespräche stattgefunden haben und was für Entscheidungen hier getroffen wurden.

Das Rössle kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Die damaligen Wirte haben schon damals mit Weitsicht geplant und gehandelt. So wurde bereits im Jahre 1912 der Saal angebaut und 1918 bekam das Rössle die Lizenz, das erste Kino im Land zu betreiben: Was für ein Fortschritt!

Seither hat sich vieles verändert. Es ist heute kaum mehr vorstellbar, dass der Garten- und Kegelbetrieb noch bis vor etwa 60 Jahren auf der gegenüberliegenden Strassenseite lag und das Servicepersonal ständig die heutige „Landstrasse“ überqueren musste.

Trotz all den Änderungen über die letzten Jahre ist das Ziel immer das Gleiche geblieben:

Die Gäste zu verwöhnen und ihnen ein paar schöne Stunden zu bescheren.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu haben!





SOMMERKARTE

RÖSSLES BURGER

Rindfleischpatty, Käse, mariniertes Kraut und Röstzwiebeln

mit Pommes frites CHF 26.50

als Fitnessteller CHF 28.50

RÖSSLES VEGIBURGER

Vegipatty, Käse, mariniertes Kraut und Röstzwiebeln

mit Pommes frites CHF 25.50

als Fitnessteller CHF 27.50

POULETSPIESS MIT ZUCCHETTI UND PAPRIKA

mit hausgemachter Kräuterbutter

serviert als Fitnessteller oder mit Pommes frites

mit Pommes frites CHF 23.50

als Fitnessteller CHF 25.50

RÖSSLES SOMMERSALAT

Pouletstreifen an Currydressing auf buntem Blattsalat

mit frischen Früchten

CHF 24.50

GEBACKENE CHAMPIGNONS

serviert als Fitnessteller mit hausgemachter Sauce Tartare

CHF 23.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

Fleisch/Poulet: CH, Argentinien und EU

Fisch: Zuchtfisch (Schweiz, EU-Mittelmeer)

Service inklusive, Preise in CHF inklusive 8,1% MwSt. Visa, Eurocard, Maestro, EC Direkt und Lunch Checks



VORSPEISEN

BEEFSTEAK TATAR

mit Cognac, Kapern, Toast und Butter

kleine Portion CHF 23.50

grosse Portion CHF 29.50

SCHWARTENMAGEN AN EINER VINAIGRETTE

mit Gurken und Zwiebeln serviert

kleine Portion CHF 14.50

grosse Portion CHF 17.50

SUPPEN

SCHAANER RIESLINGSUPPE

mit Brotcroutons

CHF 10.50

KRÄFTIGE RINDSBOUILLON

mit hausgemachten Flädle

CHF 9.00



SALATE

GRÜNER BLATTSALAT

CHF 9.80

BUNT GEMISCHTER SALAT

CHF 12.50

WURST- ODER KÄSESALAT EINFACH

Zwiebeln, Blattsalat und Sauce nach Wahl

CHF 15.50

WURST- ODER KÄSESALAT GARNIERT

mit bunt gemischten Salaten, Zwiebeln und Sauce nach Wahl

CHF 20.50

DRESSING NACH WAHL:

Französisch, Italienisch oder Balsamico

VEGETARISCH

TESSINER RISOTTO MIT STEINPILZEN

CHF 24.50

RÖSSLES KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN

serviert mit hausgemachtem Apfelmus

CHF 24.50

RASSIGES GEMÜSECURRY (VEGAN)

mit Reis

CHF 23.50



FITNESSTELLER

BUNT GEMISCHTE SALATE MIT:

CHICKEN NUGGETS

CHF 24.50

GEGRILLTEN POULETSTREIFEN SÜSS-SAUER

CHF 24.50

PANIERTEM SCHNITZEL VOM SCHWEIN
und Preiselbeeren

CHF 26.50

FISCHKNUSPERLI IM BACKTEIG
und hausgemachter Sauce Tartar

CHF 25.50

DRESSING NACH WAHL:
Französisch, Italienisch oder Balsamico

KIDS

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES

CHF 13.50

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES

CHF 13.50



HAUSSPEZIALITÄTEN

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Preiselbeeren und Pommes frites

CHF 39.50

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN

mit Pommes frites

CHF 24.50

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

an einer feinen Rahmsauce mit Nudeln

CHF 25.50

RINDSFILET 200 GR

mit hausgemachter Kräuterbutter, Risotto oder Pommes frites

CHF 49.50

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

mit Pommes frites

ca. 300 gr CHF 32.50

ca. 500 gr CHF 39.50

CORDON BLEU NACH ART DES HAUSES

mit rassiger Salami, Chili, Bergkäse und Pommes frites

ca. 300 gr CHF 32.50

ca. 500 gr CHF 39.50



LUST AUF ETWAS SÜSSES?

gerne präsentieren wir Ihnen die aktuelle
Dessertkarte persönlich am Tisch.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen
Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Deklaration

Herkunft des Fleisches, sofern nicht anders

deklariert:

Schweinefleisch	Schweiz, EU
Kalbfleisch	Schweiz, EU
Pouletfleisch	Schweiz, EU
Rindfleisch	Schweiz, EU
Fisch	Zuchtfisch (Schweiz und Pazifik)
Schinken	Vorderschinken (Schweiz, EU)
Eier	Aus Bodenhaltung

Rind- und Pouletfleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Service inklusive,
Preise in CHF inklusive 8,1 % MwSt.
Visa, Eurocard, Maestro, EC Direkt und Lunch
Checks



FEIERN IM RÖSSLE

Es gibt viele Gründe zu feiern – und bei uns seid ihr genau richtig.
Ob Firmenessen, Geburtstage, Vereinsanlässe oder gemütliche
Stunden im kleinen Kreis:
Wir bieten zwei unterschiedliche Räume, die ihr ganz nach euren
Vorstellungen nutzen könnt.

Gafadura-Saal – für grosse Feiern & Events

Kapazität: bis 60 Personen

Ideal für: Firmenanlässe, Präsentationen, Vereinsversammlungen,
Geburtstage, Winter-Chalet-Abende

Ausstattung:

- Beamer & Leinwand, Whiteboard, TV & Hifi, Moving Heads

Nutzungsbedingungen:

Kein Mietpreis – Mindestumsatz nach Absprache

Pfälzer Stübli – für kleine Gruppen mit Atmosphäre

Kapazität: bis 15 Personen

Ideal für: Besprechungen, Workshops, Familienfeiern, private
Treffen

Ausstattung:

- 75-Zoll-TV mit ClickShare, Whiteboard

Nutzungsbedingungen:

Kein Mietpreis – Mindestkonsum CHF 150

Warum im Rössle feiern?

- persönliche Betreuung durch unser Team
 - flexibel gestaltbare Menüs
- auf Wunsch auch Wochenendöffnung
 - zentrale Lage mitten in Schaan

Wir freuen uns, gemeinsam mit euch euren Anlass zu planen und
euch bei uns zu verwöhnen.