

*Herzlich Willkommen im Posthotel Rössli Gstaad*

*Soyez les bienvenus au Posthotel Rössli Gstaad*

*Welcome to the Posthotel Rössli Gstaad*

*Kleine Zusammenfassung der Rössli-Geschichte*

Das vermutlich von 1823 datierende Gebäude wurde 1844 von einem Bendicht Steffen übernommen, und ab 1845 als Gasthaus geführt. Da dieses Gebäude beim Dorfbrand 1898 nicht ein Raub der Flammen wurde, ist es heute das älteste Gasthaus in Gstaad, welches um die 1870 auch als Postablage diente. Deshalb der Name Posthotel Rössli. Seit 1922 ist das Haus im Besitze der Familie Widmer, somit sind wir die vierte Generation, die das Rössli führt.



*Le Rössli depuis 1845*

*Ce bâtiment a été construit aux environs de l'an 1823. En 1844, Bendicht Steffen est devenu le propriétaire et il a ouvert une auberge en 1845. A cette époque, le Rössli a aussi servi comme bureau de poste. Depuis 1922, le Posthotel Rössli appartient à notre famille, et nous sommes fiers d'être la quatrième génération à diriger le Rössli.*

*The Rössli history in a few words*

This building, approximately built in 1823 and bought in 1844 by Bendicht Steffen, first opened in 1845 as a guesthouse; it also served as a post office. By the way, the Posthotel Rössli- is the oldest hotel in town. Since 1922, our family owns the hotel, and today we are proud to be the fourth generation, managing the Rössli-Hotel.



POSTHOTEL RÖSSLI  
GSTAAD - SINCE 1845

## *Les Potages - Suppen - Soup dishes*

Consommé nature	Fr. 10.--
Rindskraftbrühe	
<i>Clear beef consommé</i>	
avec Sherry - mit Sherry - <i>with Sherry</i>	Fr. 12.--
Potage des Grisons	Fr. 14.--
Bündner Gerstensuppe	
<i>Grisons barley soup</i>	

## *Les Entrées - Vorspeisen - Appetizers*

Salade verte - grüner Salat - green salad	Fr. 10.--
Salade mêlée - gemischter Salat - <i>mixed salad</i>	Fr. 12.--
Salade de saison au fromage raboté de nos montagnes	Fr. 19.--
Saisonsalat mit Saaner Hobelkäse	½ Port. Fr. 14.--
<i>Seasonal salad with local shaved mountain cheese</i>	
Salade doucette à l'œuf et lard	Fr. 19.--
Nüsslisalat mit Ei und Speck	½ Port. Fr. 15.--
<i>Lambs lettuce salad with egg and bacon</i>	
Salade Rössli avec croûtons, roquefort et lard	Fr. 19.--
Rössli-Salat mit Brotkrusteln, Roquefort und Speck	½ Port. Fr. 15.--
<i>Rössli-Salad with roquefort, bacon and croutons</i>	
6 Escargots à la bourguignonne	Fr. 19.--
6 Weinbergschnecken Burgunder Art	
<i>6 Burgundy-style snails</i>	
Viande séchée du Saanenland	50 gr. Fr. 19.--
Rinds-Trockenfleisch aus dem Saanenland	80 gr. Fr. 24.--
<i>Air-dried beef from the Saanenland</i>	120 gr. Fr. 29.--
Fromage raboté de nos montagnes	80 gr. Fr. 14.--
Saaner Hobelkäse	120 gr. Fr. 19.--
<i>Local shaved mountain cheese</i>	

## Poisson - Fisch - Daily catches

Truite au bleu ou à la meunière, pommes de terre nature Fr. 41.--  
Forelle blau oder gebraten mit Salzkartoffeln  
*Poached or pan-fried trout with steamed potatoes*

Tous les vendredi le menu du jour avec du poisson  
Jeden Freitag servieren wir Ihnen frischen Fisch auf dem Tagesteller  
*Every Friday we serve you fresh fish on the daily menu*

## Végétariens - Vegetarisch - Vegetarian

Spaghetti avec sauce tomate Fr. 21.--  
Spaghetti mit Tomatensauce ½ Port. Fr. 16.--  
*Spaghetti with tomato sauce*

Gnocchi d'épinards gratinés au four Fr. 28.--  
Spinatgnocchi im Ofen gratiniert ½ Port. Fr. 19.50  
*Oven baked spinach gnocchi*

Ratatouille et riz blanc Fr. 27.--  
crème aigre aux fines herbes  
Ratatouille mit weissem Reis  
Sauerrahm-Kräuter-Sauce  
*Ratatouille and white rice*  
*Sour cream herbs sauce*

## *Viandes de veau – Kalbfleisch – Veal*

Tête de veau à la vinaigrette, pommes de terre nature Fr. 31.--  
Kalbskopf mit Gemüse-Vinaigrette und Salzkartoffeln  
*Poached calf's head with vinaigrette-sauce and steamed potatoes*

Saucisse de veau « Saanenland » Fr. 26.--  
Sauce à l'oignon, rösti au beurre et épinards en branches  
Kalbsbratwurst «Saanenland»  
Zwiebelsauce, Butterrösti und Blattspinat  
*Roasted veal sausage "Saanenland"*  
*Onion sauce, Rösti potatoes and spinach*

Emincé de veau à la crème, Rösti au beurre Fr. 46.--  
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce, Butter-Rösti ½ Port. Fr. 37.--  
*Sliced veal with cream sauce, Rösti potatoes*

Emincé de foie de veau, Rösti au beurre Fr. 44.--  
Geschnetzelte Kalbsleber, Butter-Rösti ½ Port. Fr. 37.--  
*Sautéed calf's liver, Rösti potatoes*

★ à l'aigre - mit Essigsauce (Suuri Läberli) - with vinegar sauce

★ au beurre - an Butter - with butter

selon arrivage - nur wenn frisch erhältlich - according to arrival

## *Viandes de bœuf – Rindfleisch – Beef*

Entrecôte de bœuf de la région, rassie sur l'os, Fr. 56.--  
pommes frites et légumes, 220 gr.

Beurre « Café de Paris » **ou** Sauce à la moutarde de Meaux Fr. 49.--  
180 gr.

Knochengelagertes, Rinds-Entrecôte aus der Region  
Pommes frites und Gemüse, « Café de Paris »-Butter **oder** Meaux-  
Senfsauce

*Dry aged sirloin steak of beef from the region*  
*with French fries and vegetables, « Café de Paris » butter **or** Meaux-mustard-sauce*

## Fondue chinoise et bourguignonne Fleischfondues - Meat Fondues

Fondue Bourguignonne ou Fondue chinoise  
Fleischfondue mit Öl oder Kraftbrühe  
*Meat fondue served with hot oil or clear soup*

Fr. 69.--  
par personne

*2/3 viande de bœuf et 1/3 viande de veau (2 pers. à discrétion)*  
2/3 Rind- und 1/3 Kalbfleisch (für 2 Pers. à discrétion)  
*2/3 beef and 1/3 veal (served only for two or more people)*

Supplement „100% viande de veau »  
Zuschlag „nur Kalbfleisch“  
*Surcharge for „only veal“*

Fr. 25.--  
par personne

## Spécialités de fromage Käsespezialitäten - Cheese Specialties

Croûte au fromage  
Käseschnitte nature  
*Toasted bread with melted cheese*

Fr. 20.--

Croûte au fromage, jambon et œuf au plat  
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei  
*Toasted bread with melted cheese, ham and a fried egg*

Fr. 24.--

Assiette skieur; Rösti au beurre avec fromage, jambon, œuf au plat  
Butter - Rösti mit Käse, Schinken und Ei  
*Rösti potatoes with cheese, ham and egg*

Fr. 26.--

Fondue moitié - moitié  
Käsefondue mit Greyerzer und Vacherin  
*Fondue with Gruyère and Vacherin cheese*

Fr. 27.--

+ *portion pommes de terre*  
+ Portion Kartoffeln  
+ *portion of potatoes*

Fr. 3.--

Fondue de fromages aux truffes noires  
Käsefondue mit Greyerzer und Vacherin und schwarzem Trüffel  
*Cheesefondue with black truffels*

Fr. 43.--

*Pour nos petits clients*  
*Kinderkarte = Kids menu*

Spaghetti à la sauce tomate Fr. 10.--  
Spaghetti mit Tomatensauce  
*Spaghetti with tomato sauce*

Médailles de poulet pané sauté, pommes frites et légumes Fr. 14.--  
Poulet - Medaillons paniert Pommes frites und Gemüse  
*Breaded chicken steak with french fries and vegetables*

Assiette du jour pour les enfants Fr. 14.--  
Tagesteller für Kinder  
*Dish of the day for kids*

*Desserts*

« Dino » Glace vanille, servi dans une tasse dino Fr. 8.--  
« Dino » Vanille Glace, serviert in Dino-Tasse  
« Dino » Vanilla ice cream, served in a dinosaur-cup

Boule de glace au choix décorée Fr. 4.--  
Bunte Kugel Glace nach Wahl  
*Decorated scoop of ice cream*

Mini Coupe Danemark Fr. 8.--

*La philosophie du chef de la cuisine*  
**Unsere Küchenphilosophie**  
*Our kitchen philosophy*

Sous la conduite de notre chef de cuisine Hannes Hauswirth, sa brigade vous sert un choix de mets variés. On met aussi bien en valeur des recettes traditionnelles du Saanenland que leur réalisation moderne. L'utilisation des produits de saison et de produits frais est au premier plan. Pour cette raison, tous les produits alimentaires sont livrés, dans la mesure du possible, par des fournisseurs et producteurs indigènes.

Les marchandises de viande sont d'origine Suisse. Des exceptions sont définies dans le menu. Les truites sont de la région et les œufs sont de l'exploitation agricole de poulet de la famille Zeller de Gstaad. Les glaces et les sorbets sont fabriqués dans la région avec des ingrédients et arômes naturels.

*Unter der Obhut unseres Küchenchefs Hannes Hauswirth, serviert Ihnen unsere Küchenbrigade ausgesuchte Gerichte. Hierbei wird ebenso auf traditionelle Rezepte aus dem Saanenland als auch auf moderne Zubereitungsart Wert gelegt. Die Verwendung von saisonalen und frischen Produkten steht absolut im Vordergrund. Aus diesem Grund werden sämtliche Lebensmittel, soweit als möglich, von einheimischen Lieferanten und Produzenten bezogen. Ausnahmen werden in der Speisekarte deklariert.*

Under the direction of our head chef Hannes Hauswirth, our kitchen team strives to offer you a variety of dishes. We value traditional recipes from the Saanenland as well as incorporating modern tastes and techniques. We are proud to offer fresh and seasonal products from local producers and retailers.

Our meat products are of Swiss origin - any exceptions are noted on the menu. Trout are sourced from Saanenland and all the eggs used in our recipes are from Zeller's poultry farm, in Gstaad. Sorbets and ice creams are from the region, produced with natural ingredients and flavors.

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien  
und / oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne**

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt

## Deklaration

*...wir beziehen unsere Produkte von:*

<b>Kalb</b>	Schweiz (Saanenland)
<b>Rind</b>	Schweiz (Saanenland)
<b>Schwein</b>	Schweiz
<b>Poulet</b>	Schweiz
<b>Forellen</b>	Schweiz, «La Truite de la Gruyère » -Neirivue
<b>Saibling</b>	Schweiz, geräuchert in Chailly
<b>Trockenfleisch/ Rohschinken</b>	Schweiz, Fleischrocknerei Saanenland
<b>Geräucherte Rindswurst</b>	Schweiz, Schlachthaus Bödemli, Christian Reichenbach - Gstaad
<b>Röstikartoffeln</b>	Hans Moser - Emmental
<b>Eier</b>	Kobi Ei Gstaad
<b>Ziger &amp; Nachtet (Saisonal)</b>	Familie Hefti-von Siebenthal - Alp Zubeweid - Saanenland
<b>Hobelkäse/ Alpkäse</b>	Je nach Verfügbarkeit: Familie Hefti-von Siebenthal - Alp Zubeweid - Saanenland oder Markus Romang / Yvan von Grünigen - Alp Stalden
<b>Glacé &amp; Sorbets</b>	Ruci - Saanenland  Mountain Icecream - Zweisimmen Giolito - Bern
<b>Brot</b>	Chnusper Becke - Saanenland

***Ausnahmen werden in der Speisekarte deklariert***

### Engagement «Food Save»

**Respekt und Wertschätzungen gegenüber dem Produkt, den Produzenten und der investierten Arbeit sind wichtiger Teil unserer Philosophie.**  
**Bewusst werden verschiedene Portionsgrößen angeboten - auch um Food waste zu vermeiden. Ebenfalls bewusst haben wir beispielweise die Menge der Beilagen bei den grossen Portionen ein wenig reduziert - Gerne können Sie bei unserem Servicemitarbeitern jeweils Beilagen und Saucen Supplement bestellen.**

**Noch Fragen?**

**...die beantworten wir gerne 😊**