

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.



Vorspeisen – Appetizers – Les Entrées

Grüner Salat der Saison Croutons Kerne ^V Seasonal green salad Croutons Seeds	Salade verte de saison Croûtons Graines	11
Gemischter Gemüsesalat Croutons Kerne ^V Mixed vegetable salad Croutons Seeds	Salade de légumes mélangés Croûtons Graines	13
Freiland Nüsslersalat Gebratener Speck wachswweiches Ei Croutons Lamb's lettuce Fried bacon Soft-boiled egg Croutons	Mâche de plein champ Lard grillé Œuf mollet Croûtons	18
Rössli Salat «Ceaser Style» Croutons Alpkäse gebratener Speck Croutons Alpine cheese Crispy bacon	Croûtons Fromage des Alpes Lard grillé	17
Wir servieren Ihnen unsere Salate mit unserem Rössli-French Dressing seit 30 Jahren unverändert.		
Gstaader Rindstatar vom Filet «Selection Rolf von Siebenthal» Klassische Garnituren Knoblauch-Butter Toastbrot Classic garnishes Garlic butter Toast	Garnitures classiques Beurre à l'ail Pain de mie grillé	32
Gratinierte Schnecken aus Vallorbe ^{Rössli Spezialität} Knoblauchbutter lauwarmes Baguette Snails Garlic butter lukewarm baguette	Escargots Beurre à l'ail baguette tiède	20
Französische Entenleber Terrine ^{Bieri Klassiker 2007} Gstaader Holunderberren Chutney lauwarmer Brioche Duck Liver Terrine Gstaad elderberries Chutney lukewarm Brioche	Terrine de foie de canard Chutney Baies de sureau de Gstaad Brioche tiède	38
Schweizer Alpen Lachs mit Bergkräuter gepökelt Gstaader Honig-Senfsauce Cured Swiss Alpine salmon Honey-mustard sauce	Saumon des Alpes suisses fumé Sauce moutarde et miel	28
Tatar von der geschmorten Seeland Rande ^{Vegetarisch} Eingelegte Brombeeren Belperknollen (Hartkäse) Kräutersalat Braised Beetroot Tartare Blackberry pickled Belper Knolle Cheese Herb Salad	Tartare de betterave braisée Mûre mariné Fromage Belper Knolle Salade d'herbes	26
Rinds-Trockenfleisch aus dem Saanenland Beef dried meat from Saanenland	Viande séchée de bœuf du Saanenland	50 gr. 20 80 gr. 25 120 gr. 30
Hobelkäse von der Alp ^V Alpine shaved cheese	Fromage râpé d'alpage	80 gr. 15 120 gr. 21

Suppen – Soup dishes – Les Potages

Rinds Kraftbrühe Nature Clear beef consommé	Bouillon de bœuf clair	11
Rinds Kraftbrühe mit Gemüsewürfelchen und Flädli Beef broth with diced vegetables and pancake strips	Bouillon de bœuf aux légumes en dés et lanières de crêpes	15
Gstaader Steinpilzsuppe Schlagrahm Gstaad Porcini Mushroom Soup Cream	Soupe de cèpes de Gstaad Crème fouettée	16

Zwischengerichte Pasta – Pasta as an intermediate course Pâtes en plat intermédiaire

Tagliarini Schmortomaten Sauce Tomaten Sbrienzer Käse Vegetarisch Tagliarini braised tomato sauce Tomatoes Cheese de Sbrienz	Tagliarini Sauce tomate confites Tomates Fromage Sbrienz	23 28
Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot schwarzer Trüffel Homemade ravioli black truffle	Raviolis maison truffe noire	36

Fisch – Daily catches – Poisson

Forelle aus der Region Gruyère Zubereitung nach Ihrem Wunsch, gebraten oder blau Trout prepared as you wish - pan-fried or poached	Truite préparée au choix - poêlée ou pochée	42
Salzkartoffeln Winterspinat	Boiled potatoes Winter spinach	Pommes de terre nature Épinards d'hiver

Vegetarisch – Vegetarian – Végétariens

Auberginen «Schnitzel» Schmortomaten Sauce Käse Aubergine "Schnitzel" braised tomato sauce Cheese	Escalope d'aubergine Sauce tomate confites Fromage	34
--	--	----

Unsere Rössli Klassiker

Kalbskopf Rössli Spezialität		32
mit Gemüse-Vinaigrette und Salzkartoffeln		
Calf's head Vegetable vinaigrette Boiled potatoes	Tête de veau Vinaigrette aux legumes Pommes de terre nature	
Kalbsbratwurst «Saanenland»		27
Zwiebelsauce Butter-Rösti Winterspinat		
Veal sausage Onion sauce Butter rösti Winter spinach	Saucisse de veau Sauce à l'oignon Rösti au beurre Épinard d'hiver	
Kalbsgeschnetzeltes		38 47
Rahmsauce Butter-Rösti		
Sliced veal Cream sauce Butter rösti	Émincé de veau Sauce à la crème Rösti au beurre	
Kalbs-Lebergeschnetzeltes Rössli Spezialität		38 45
mit Essigsauce (Suuri Läberli) oder an Butter & Petersilie Butter Rösti		
Winterspinat		
Sliced veal liver Vinegar sauce or with butter & parsley Butter rösti winter spinach	Foie de veau émincé Sauce au vinaigre ou au beurre & persil Rösti au beurre épinard d'hiver	
Stubenküken im Ofen gegart mind. 20 min	500g	39
Mit BBQ Sauce & Pommes frites		
Oven-roasted spring chicken BBQ sauce French fries	Poussin rôti au four Sauce BBQ Pommes frites	
Hacktäschli vom Gstaader Longhorn Rind gefüllt mit Greyerzer Käse		34
Pfeffer-Rahmsauce Tagliarini Winterspinat		
Gstaad Longhorn beef patties stuffed with Gruyère cheese pepper cream sauce tagliarini Winter spinach	Galettes de viande hachée de bœuf Longhorn de Gstaad farci au gruyère sauce au poivre et à la crème tagliarini Épinard d'hiver	
Rehrücken ^{CH/A} Medaillon Wildrahmsauce Waldpilze		68
Medallion of venison loin Game sauce Wild mushrooms Red cabbage Chestnuts Buttered Chnöpfli	Médaillon de selle de chevreuil Sauce de gibier Champignons des bois Chou rouge Marrons Spätzli au beurre	
Rinds-Entrecôte knochengelagerte Cafe de Paris Sauce	Serviert auf der Silberplatte	58
Glasierte Karotten Pommes frites		
Beef entrecôte, bone-in Café de Paris sauce Glazed carrots French fries	Entrecôte de bœuf maturée à l'os sauce Café de Paris Carottes glacées Frites	
«Côte de bœuf» vom Simmentaler Rind		p.P 72
Simmental beef rib steak	Côte de bœuf du Simmental	
<i>BBQ-Sauce Pfeffersauce glasierte Karotten Pommes frites</i>		
<i>BBQ sauce Pepper sauce Glazed carrots French fries</i>	<i>Sauce barbecue Sauce au poivre Carottes glacées Frites</i>	

Fleischfondues - Meat Fondues *Fondue chinoise et bourguignonne*

Fondue Chinoise 250g Fleisch p.P / Min 2 Personen 250g meat per person Min. 2 people	250g viande p.p. Min. 2 pers.	p.P 72
Fondue Bourguignonne 250g Fleisch p.P / Min 2 Personen 250g meat per person Min. 2 people	250g viande p.p. Min. 2 pers.	p.P 72
Serviert mit verschiedenen Saucen und Pickels Pommes frites Served with sauces and pickles French fries Servi avec sauces et pickles Frites		
Extra Gedeck/Gabel Extra place setting / fork	Couvert / fourchette supplémentaire	20
Extra Beilage Extra side	Accompagnement en plus	5
Supplément Fleisch 80g Extra 80g meat	Supplément viande	15
Käse Fondue Moitié – Moitié Moitié-Moitié	Fondue moitié-moitié	28
Käse Fondue Moitié – Moitié mit schwarzem Trüffel Moitié-Moitié with black truffle	Fondue moitié-moitié à la truffe noire	45
Extra Portion Kartoffeln Extra potatoes	Portion de pommes de terre supplémentaire	4
Extra Portion Essiggemüse Extra pickled vegetables	Légumes vinaigrés en supplément	5
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei Cheese toast with ham and fried egg	Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat	25
Butter-Rösti mit Käse Schinken Spiegelei Butter rösti with cheese Ham Fried egg	Rösti au beurre avec fromage, jambon & œuf	27

Kinderkarte - Kids menu - Pour nos petits clients

Unsere Kinderportionen sind Familienfreundlich kalkuliert und sind daher bis 13 Jahre geeignet. Danach erlauben wir uns eine normale Portion zu berechnen.

Our kids' portions are family-friendly and therefore suitable for up to 13 years old. After that, we reserve the right to charge a regular portion.

Nos portions enfants sont calculées de manière familiale et sont donc adaptées jusqu'à l'âge de 13 ans. Au-delà, nous nous réservons le droit de facturer une portion normale.

Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse		10
Pasta with tomato sauce and grated cheese	Pâtes à la sauce tomate et fromage râpé	
Chicken Nuggets ^{CH} mit Pommes frites		14
Chicken nuggets with French fries	Nuggets de poulet avec frites	
Rösti Pizza mit Tomatensauce, Käse, Schinken		14
Rösti pizza with tomato sauce, cheese, and ham	Pizza Rösti à la sauce tomate, fromage, jambon	

Desserts

Dino Tasse mit Vanilleglace		8
Dino cup with vanilla ice cream	Tasse Dino avec glace vanille	
Coupe Smartis Vanilleglace verrührt mit Smartis		6
Vanilla ice cream mixed with Smarties	Glace vanille mélangée avec des Smarties	
Mini Coupe Danemark		8
Mini Danish sundae	Mini Coupe Danemark	

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

Notre 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.

Unsere Küchenbrigade serviert Ihnen 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.

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**

**Our staff will gladly inform you, upon request,
about ingredients in our dishes that may cause
allergies and/or intolerances.**

**Sur les ingrédients de nos plats pouvant provoquer
des allergies et/ou des intolérances,
notre personnel vous informera volontiers sur demande.**

Deklaration

...wir beziehen unsere Produkte von:

Kalb	Schweiz (Saanenland)
Rind	Schweiz (Saanenland)
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Forellen	Schweiz, «La Truite de la Gruyère» - Neirivue
Trockenfleisch / Rohschinken	Schweiz, Fleischtrocknerei Saanenland
Geräucherte Rindswurst	Schweiz, Schlachthaus Bödemli, Christian Reichenbach - Gstaad
Eier	Molkerei Gstaad Sarine Eier
Hobelkäse / Alpkäse	Ueli Bach - Alp Zwitzeregg Familie Hefti-von Siebenthal - Alp Zubeweid Markus Romang / Yvan von Grünigen - Alp Stalden
Glacé & Sorbets	Mountain Icecream - Zweisimmen
Brot	Chnusper Becke - Saanenland (100% Schweizer Mehl)
Brot glutenfrei	Schweiz

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 beispielsweise die Menge der Beilagen bei den grossen Portionen ein wenig reduziert - Gerne können Sie bei unserem Servicemitarbeitern jeweils Beilagen und Saucen Supplement bestellen.