



SPEISEKARTE

(Mittag und Abend)

Vorspeisen

Hausgemachtes Knoblibrot	8
Tagessuppe mit Rösslibrot	10
Grüner Salat	10
Gemischter Salat	12
Burrata auf Antar's Tomatensalat	15
Randencarpaccio mit Crevettensalat	18
Rindsmarkbein (Metzgerei Weiss) mit Estragonvinaigrette	16
Hühnerleber alla veneziana auf Toast	18
Dao's hausgemachte Frühlingsrollen Vegi (2 Stück)	10
Asiatisch gebackene Crevetten (4 Stück) mit Mangomayonnaise	12
Thailändischer Wasserspinat mit Jakobsmuscheln	24



Rössli Klassiker

Rindstatar mit frittiertem Eigelb und Toast	24 / 34
Spätzlipfanne mit Poulet und Marktgemüse, überbacken mit Raclettekäse	29
Bratwurst der Metzgerei Weiss mit Zwiebelsauce, Rösti oder Pommes frites	
Schwein	24
Weiss (Kalb, Schwein)	26
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb, mit Rösti oder Nudeln	44
Mit Nierli	+4
Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes frites und Preiselbeeren*	34
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren*	44
Antar's Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse und Knoblauch, dazu Pommes frites *	
Schwein	36
Kalb	46
Rindsfilet Black Angus 180gr mit Pfeffer- oder Pfefferrahmsauce, Rosmarinkartoffel und Marktgemüse	59
Riesencrevetten al ajillo mit Reis	36
Saibling auf Stampf von der Blauen St. Galler Kartoffel mit Fenchel-Safran-Sauce	34
Wolfsbarschfilet mit Zitronenrisotto und Spinat	36
Rindsfilet-Stroganoff mit hausgemachten Spätzli	46

* auch Glutenfrei möglich



Dao's Thai Gerichte

Rotes Curry mit Reis

Poulet	27
Rind	29
Vegi	26

Ka Praho mit Ei und Reis

Poulet	27
Schwein	27
Rind	29
Crevetten	29
Meeresfrüchte	29

Pad Thai (Nudeln)

Poulet	27
Crevetten	29
Vegi	26



Vegi Gerichte

Geschmorter Chicorée-Couscous, Joghurtsauce	26
Gemüsetartar mit frittiertem Eigelb und Toast	20 / 28
Spätzlipfanne mit Gemüse und Rahmsauce, überbacken mit Raclettekäse	26
Gratiniertes Blumenkohlsteak auf Sugo mit Bratkartoffeln	28

Kinder Menü

Nudeln Tomatensauce	12
Nudeln Bolognese	15
Chicken Nuggets mit Pommes	15
Schnitzel (Schwein) mit Pommes frites	16



Desserts

Glace pro Kugel nach Wahl	3
Mit Schlagrahm	+2
Hausgemachtes Sorbet	8
Mit Schuss	14
Affogato	8
Eiskaffee gross	13
Mit Schuss	16
Eiskaffee klein	9
Mit Schuss	12
Caramelköpfl	10
Nusstorte aus Mettmenstetten	10
Schoggikuchen mit Sauerrahmglace	15
Hausgemachtes Schokolademousse	11
Hausgemachtes Tiramisu mit Baileys	12
Wochentorte	12



Allergene

Wir verzichten auf die Allergene-Deklaration bei den Speisen und bitten Sie deshalb, uns vor der Bestellung über allfällige Allergien zu informieren.

Fleischdeklaration

Sämtliche Wurstwaren sowie Kalb- und Schweinefleisch aus Schweizer Herkunft
Rindfleisch: Schweiz, Argentinien (kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)
Poulet: Schweiz
Lamm: Neuseeland und Australien
Jamón Ibérico: Spanien
Rindsmarkbein: Schweiz

Fischdeklaration

Wolfsbarsch: MSC Mittelmeer oder Zucht
Saibling: Schweiz, Island (Zucht)
Crevetten und Meeresfrüchte: Mittelmeer, Atlantik, Ecuador, Vietnam oder Thailand (Zucht)
Riesencrevetten: Atlantik, Indien
Jakobsmuschel: Kanada, Japan
Seeteufel: Pazifischer Ozean

Getreidedeklaration

Brot: Schweiz
Feinbackwaren: Schweiz, EU

Lieferanten

Albis Beck
Chäs Stöckli, Affoltern am Albis
Familie Duperrex, Stöckweid, Knonau
Familie Kern, Stockweid, Mettmenstetten
Flurinas Backstube Mettmenstetten
Huber Obstbau, Obfelden
Metzgerei Weiss, Hausen am Albis
Sandra's Hofzauber, Waldmatt, Mettmensteten
Stefan Gerber, Mettmenstetten
Brennerei zum Tröpfli, Obfelden
Importas C&C
Transgourmet