

Montag bis Freitag

Mittagsmenü

mit Suppe oder Salat

19.80

vegetarisches Mittagsmenü

mit Suppe oder Salat

18.80

„Empfehlung“

mit Suppe oder Salat

19.80 bis 28.80

Business Lunch

3 Gang Menü

52.-

Sonntag

3-Gang-Sonntagsmenü

82.-

Vorspeisen

Salat / Spargel / Radieschen 16

Marinierter Unkrautsalat mit knackigen Schweizer Radieschen, frischen Spargeln und Sprossen

Ei / Spinat / Erdbeere 22

Pochiertes Hühnerei von der Familie Vögeli aus Agasul (Illnau) mit jungem knackigen Frühlings-Blattspinat, Erdbeeren, Kernen und einer Blütenhonig-Vinaigrette

Lostallo Lachs / Spargel / Kresse 28

Hausgebeiztes Filet vom Lostallo-Lachs GR mit Noilly Prat© auf weissem Spargel-Crème-Brûlée der Familie Maurer aus Trüllikon ZH, Brunnenkresse und Oliven-Crumble

Entenleber / Erdbeere / rosa Pfeffer 32

Terrine von der Entenleber mit Erdbeer-Rehlish, rosa Pfeffer und Löwenzahn

Suppen

Bärlauch / Rahm / Blüten 15

Samtige Cremesuppe vom Bärlauch aus dem Hardwald in Nänikon ZH mit einem gebackenen Bärlauch-Crostini

Weisser Spargel / Rohschinken / Kräuter 16

Samtsuppe vom weissen Spargel der Familie Maurer aus Trüllikon ZH mit Rohschinken von der Metzgerei Buffoni (Illnau) auf Kräutelerde

Hauptgang

Grüner Illauer Spargel von der Familie Brünger aus Illnau		36
mit Sauce hollandaise oder Sauce vinaigrette	kleine Portion	28
Weisser Trülliker Spargel von der Familie Maurer aus Trüllikon ZH		42
mit Sauce hollandaise oder Sauce vinaigrette	kleine Portion	34
+ Bratkartoffeln		+ 10
+ gekochter Schinken		+ 10
+ Illauer Rohschinken		+ 10
+ schottischer Rauchlachs		+ 14
Mistkratzerli / Risotto / Erdbeere		42
Gebratenes französisches Mistkratzerlibrüstchen mit cremigem Erdbeer-Risotto, rosa Pfeffer und kurz in Butter geschwenktem jungen Gemüse		
Schwein / Spargel / neue Kartoffeln		44
Schweinsfilet-Involtni im Knuspermantel mit Gutenwiler Rohschinken, Bachtelstein-Käse, Pommerysenf-Sauce auf glacierten Spargeln und Rosmarin-Kartoffeln		
Tafelspitz / Kartoffel / Markknochen		48
Vier Stunden in der eigenen Suppe mit Wurzelgemüse gegartes Tafelstück "The Butcher's Cut" mit klassischer Schnittlauchsauce, würzigem Apfel- Meerrettich, Markknochen und Erdäpfelröster (in Butter geröstete geraffelte Erdäpfel)		
Gelberbsen / Frühlingszwiebeln / Kokosnuss (vegan)		
Ragout von Gelberbsen und Frühlingszwiebeln		34
mit Kokosmilch und jungem Baby-Gemüse	kleine Portion	28

Das kulinarische Erbe der Schweiz

Vorspeise

Salat / Kräuter / Gewürze	Blattsalat	12
Marktfrischer knackiger Blattsalat oder gemischter Salat mit klassischer French- oder italienischem Balsamico-Dressing	gemischter Salat	14
Rindfleisch / Single Malt Whisky / Toast		28
Tatar vom Schweizer Rind mit Schweizer Single Malt Whisky, Kapern, frisch gehackten Zwiebeln und klassischem Toastbrot	als Hauptspeise	44

Suppe

Rindssuppe / Flädli / Schnittlauch		12
Rindskraftbrühe mit Flädli und fein geschnittenem Schnittlauch		

Hauptgang

Säuli / Schinken / Käse		38 Traditionelles
Cordon bleu vom heimischen Säuli, gefüllt mit Greyerzer AOP und saftigem Fürstenländer Gourmet-Schinken aus Zuzwil, knusprigen Schweizer Pommes frites und marktfrischem, knackigem Gemüse		
Leber / Zwiebeln / Kartoffeln		42
Geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Lustenberger in Uster verfeinert mit Kräutern aus unserem Garten, Zwiebeln und goldbraun in Butter gebratener Rösti		
Kalbfleisch / Pilze / Kartoffeln		46
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb von der Metzgerei Hotz aus Pfäffikon ZH mit saisonalen Pilzen und goldbraun in Butter gebratener Rösti		
Rindsfiletwürfel / Paprika / Tagliatelle		48
Klassisches Bœuf Stroganoff von Rindsfiletspitzen mit hausgemachten Bandnudeln		
Rindsfilet / Gemüse / Gewürze		56
140 Gramm fein marmoriertes Rindsfilet vom Grill aus der Metzgerei Manuela und Enrico Buffoni, Illnau (160 m entfernt) mit hausgemachter Kräuterbutter, klassischer Sauce béarnaise oder Sauce vom grünen Pfeffer mit Schweizer Weinbrand dazu marktfrisches, in Butter geschwenktes Gemüse und knusprige Schweizer Pommes frites (auf Wunsch auch gerne mit Rösti, Erdbeer-Risotto oder Bratkartoffeln)	Gentlemen's Cut mit 180 g	68

3 Filets / Ravioli / Risotto

68

serviert in 3 Gängen:

Im Olivenöl gebratenes Schweinsfilet mit klassischer Waldpilzsauce und Gemüse-Ravioli
«Piccata milanese de luxe», Kalbsfilet im Parmesanmantel auf cremigem Safranrisotto
Rosa gebratenes Rindsfilet in der Kräuterkruste mit Kartoffel-Gemüse-Körbchen

Fisch

Zander / Kartoffeln / Petersilie

44

Kross auf der Haut gebratenes Filet vom Schweizer Alpen-Zander
aus dem Gotthard-Massiv aus nachhaltiger Zucht
mit klassischen Petersil-Kartoffeln und Tartarsauce

kleine Portion

32

Wolfsbarsch / Zander / Hummer

52

Bouillabaisse nach Art des Hauses
mit Wolfsbarsch, Gotthard-Zander und Atlantik-Hummer
begleitet von Sauce rouille und einem knusprigen Bärlauch-Baguette

Dessert

Rahm / Zucker / Vanille

13

Gebrannte Creme aus Rahm und Schweizer Zucker
mit cremigem Vanille-Doppelrahm-Glace

Holunder / Weisses Portwein / Beerensorbet

14

Luftiges Portwein-Sabayone mit Holunderblüten
und hausgemachtem Beerensorbet

Spargel / Balsamico / White Ivory

16

Schokoladen-Ravioli mit einer Füllung vom weissen Spargel aus Trüllikon
mit weisser Schokolade und Sauerrahm-Balsamico-Glacé

Erdbeere / Frischkäse / Kakao

16

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit cremiger Mascarponecreme und Kakaopulver

Schokolade / Früchte / Rahm




16

Klassisches Schokoladen-Mousse aus Dark-Bourbon-Schokolade
mit frischen Früchten und geschlagenem Rahm

Kultur und Events im Rössli Illnau

12. Mai 2024
9 - 14 Uhr
Muttertags-Family-Brunch
Prosecco, Lachs, Wurst, Käse, Sonntagsbraten, Dessertbuffet: 65.-
19. + 20. Mai 2024
9 - 14 Uhr
Family-Brunch zu Pfingsten (Pfingst-Sonntag und am Pfingst-Montag)
Prosecco, Lachs, Wurst, Käse, Sonntagsbraten, Dessertbuffet: 65.-
Kinder bis 14 zahlen bei unserem Family-Brunch pro Altersjahr nur 1.-
23. Mai 2024
18 - 22.30 Uhr
Mentalist Severino Negri live on stage
«Ich lese Deine Gedanken», verspricht Mentalist Severino Negri. Ein Abend mit Kulinarik, Gastfreundschaft und Magie. Apéro, 3 Gang-Menü, Mineralwasser, Kaffee + Live-Show: 135.-
13. Juni 2024
18 - 22.30 Uhr
David Geisser's Tavolata
Tavolata by David Geisser, Wein, Mineralwasser und Kaffee: 145.-
25. Oktober 2024
18 - 22.30 Uhr
Austria Abend mit Marc Pircher 
Am Vorabend des österr. Nationalfeiertags feiern wir mit Prosecco, Frittatensuppe, Tafelspitz, Apfelstrudel und 2 Stunden Marc Pircher live on stage für 109.-
26. Oktober 2024
18 - 22 Uhr
österreichischer Nationalfeiertag 
österreichisches 4 Gang-Menü, Live-Übertragung der Rede des Bundespräsidenten: 100.-
3. November 2024
17 - 21 Uhr
Krimi-Dinner
Sherlock Holmes und die vergiftete Maultaschensuppe, 3 Gang Menü und Krimi-Show: 142.40
31. Dezember 2024
18 - 23 Uhr
8-Gang-Silvester-Gala-Menü
Menü inklusive Mineralwasser und Kaffee (serviert bis 23 Uhr): 165.-

Wine & Dine

6. Juni 2024
Christoph Salzl, Seewinkelhof, Illmitz, Neusiedlersee 
5. September 2024
Antonio Garcia Figuero, Weingut Figuero, Spanien
12. September 2024
Nadine Saxer, Neftenbach ZH
26. September 2024
Josep Juhe, Ribas (Weingut des Jahres 2024), Spanien
3. Oktober 2024
Diederick Bootsman, Weingut Polz, Steiermark 
10. Oktober 2024
Renato Dreussi, Weingut Paladin, Veneto
7. November 2024
Nadia + Diego Mathier vom Weingut «Nouveau Salquenen», Wallis
12. November 2024
Michael Moosbrugger, Schloss Gobelsburg, Kamptal 
5 Gang-Menü + jedem Gang 1 Glas Wein, inkl. Mineralwasser und Kaffee: 135.- (18 - 22.30 Uhr)

Champagne & Dine

17. Dezember 2024
18 - 22.15 Uhr
Champagne & Dine mit Fredy Reutlinger, Baur Au Lac Vins
5 Gang Menü und zu jedem Gang 1 Glas Champagner, inkl. Mineralwasser und Kaffee: 220.-



Infos und Tickets über diesen QR-Code + auf [roessli-illnau.ch](https://www.roessli-illnau.ch)