

Röstiwochen

Mittwoch, 12. August bis Sonntag, 20. September



Die Kartoffelernte 2026 ist gereift und bereit für eine herzhafteste, knusprige Rösti.

Am Vortag „gschwellti Händöpfel“ werden geschält, geraffelt und mit eingesottener Butter angebraten, bis eine goldene Kruste entsteht.

Verschiedene Zutaten bereichern eine Rösti zu einem eigenen Gericht.



Für jeden Geschmack hat es etwas dabei.

Wir wünschen Ihnen „en Guete“.



Bei unseren Gerichten legen wir Wert auf regionale Produkte. Gerne stellen wir Ihnen unsere Lieferanten vor.

Kartoffeln / Eier	Daniel und Irma Marolf, Hettenschwil
Äpfel	Ruedi Obrist, Hettenschwil
Gemüse	Grossmutter's Garten Max Schwarz AG, Villigen
Speck	Eigenproduktion
Schinken Kalbsgeschnetzeltes Kalbsleber	Schweizer Fleisch / verschiedene Lieferanten

„Rösti ohne Fleisch“

Walliser Rösti Mit Tomaten belegt und mit Raclettekäse überbacken	Fr. 25.00
Thurgauer Rösti Mit Birnen- und Apfelscheiben belegt und mit Raclettekäse überbacken	Fr. 25.00
Florentiner Rösti Mit Blattspinat und zwei Spiegeleiern	Fr. 25.00
Seeland Rösti Garniert mit verschiedenem Gemüse	Fr. 27.00

„Rösti mit Fleisch“

Bündner Rösti Mit Specktranchen und zwei Spiegeleiern	Fr. 25.00
Waldheim Rösti Mit Schinkentranchen und zwei Spiegeleiern	Fr. 25.00
Hawaii Rösti Mit Schinkentranchen, Ananasscheiben und mit Raclettekäse überbacken	Fr. 25.00
Zürcher Rösti Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce	Fr. 38.00
Hettenschwiler Rösti „Kalbsleberli“ an Blauburgundersauce	Fr. 38.00



Aargau

isch fein