

Café · Restaurant · Lounge

Rossini



Speisen und Getränke

Rathausstraße 2 · 8640 Rapperswil · Telefon 055 214 22 22 · Telefax 055 214 22 21

www.rossinirapperswil.ch · info@rossinirapperswil.ch



Stadtmühle Rapperswil:

Der aus Zürich-Selnau stammende Seidenfabrikant Hans Heirich Weidmann (1851-1914) gründete im Januar 1877 in der alten Stadtmühle eine Papierfabrik. November 1977: Erwerb der Liegenschaft Coop durch Otto Winter. Umbau und Neueröffnung 1978/79.



In der Ladenstraße entstand das mit viel Liebe zur Sache gestaltete Cafe-Restaurant Stadtmühle.

Geplant durch Otto Winter und geleitet von der Familie Oswald-Haug (1979-1984) wurde es ein beliebter Treffpunkt. Ganz speziell hat dieses Restaurant in der Altstadt als Kundenmagnet gewirkt. erinnert es doch an die, am gleichen Standort betriebene Rapperswiler Mühle.

Für das Wohl der Gäste sorgte damals schon eine reiche Palette an Köstlichkeiten. Stets knusprig-frische Gipfeli aus der eigenen Konditorei, preiswerte Menüs am Mittag und natürlich Torte und Kuchen für die Nachmittagspause.

Am Abend lud Albert Oswald den Gourmet mit einem gepflegten Speiseservice à la Carte zum Verwöhnen ein.

Das Restaurant Stadtmühle wurde 1985 von der Familie A. Reichmuth (1985-1994) und anschließend von der Familie E. Hofmann (1995-2005) betrieben.

Der Stadtbach Immobilien AG war es stets gelungen, eine ideale Mischung aus Detailgeschäften verschiedener Branchen und Dienstleistungsbetrieben in der Stadtmühle zu vereinigen: So fand Karl Felderer geeignete Lokalitäten um sein eigenes Fotofachgeschäft, ebenso wie Modellbau Vauchy, das Modellbau-Spezialgeschäft, zu eröffnen. Eine wahre Fundgrube in der Ladenvielfalt Stadtmühle war Harlekin Kunstgewerbe von Sonja Elsener. Genauso wie lebendige Natur durch Blumen- und Gartenfreund des Ehepaars Stierle. Nicht zu vergessen das Modehaus Schnyder AG mit Pony-Kindermode. Bis heute geblieben und in der Stadtmühle fest etabliert sind das Modengeschäft Herzog und Möbel Lehmann. Passend für die Nachfrage nach Italien, insbesondere Sizilien, Sardinien und Malta, ist das Reisebüro Guarnaccia, später Wasteels Reisen.

Und natürlich das Rossini ... komplett neu gestaltet. Mit viel Liebe zum Detail wurde das Cafe Restaurant Lounge Rossini zum echten Schmuckstück. Herzlich willkommen!

Herzlich willkommen im

Cafe & Restaurant & Lounge

Rossini

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen
Aufenthalt
im positiven Sinne

&

Ein Geschmackserlebnis,
welches Ihre Erwartungen übertrifft.

Herzliche Grüsse
Ecaterina Voncken
Nesit Nuhiji

Do - mi - ne - De - us, Rex

Deklarationen

Fleisch

Poulet

Schwein

Kalb

Rind

Lamm

Strauss

Känguru

Schweiz

Brasilien*

Schweiz

Schweiz

Südamerika, Brasilien*, Schweiz

Neuseeland, Australien, Südafrika

Neuseeland, Australien, Südafrika

Neuseeland, Australien, Südafrika

* Kann Hormone und Wachstumsförderer enthalten

us - Pa - ter om - ni -
**Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl.
Mehrwertsteuer angegeben.**

Aktuelles Angebot Miesmuscheln

Sehr geehrte Gäste,
Wir bitten Sie unser Servicepersonal für das aktuelle
Angebot zu kontaktieren.

Der aktuelle Markt erlaubt es uns derzeit Miesmuscheln in
bester Qualität einzukaufen und auch zu einem sehr
fairen Preis weiterzugeben.

109 Kleine Portion	18.50
108 Grosse Portion	22.50

Vorspeisen

1 Antipasti Teller „Ein Blick nach Italien“	22.50
Parmaschinken, Salami, Mozzarella, Tomaten, Dörrtomaten, Meeresfrüchten, Oliven, Artischocken, Bruschetta.	
3 Carpaccio vom Rind „Giuseppe Cipriani“	19.50
Mariniert mit Zitronen und Olivenöl, angerichtet auf einem Ruccolabouquet und garniert mit gebrochenen Parmesanscheiben.	
5 Bruschetta Tomaten	10.50
6 Bruschetta mit frischen Pilzen	14.00
7 Bruschetta Tomaten und Buffalo Mozzarella	14.00
8 Bruschetta Gemüse.	14.00
9 Crevetten-Cocktail	18.50
Buntes Blattsalatbouquet mit Crevetten.	

Suppen

12 Toskanische Tomatencremesuppe	10.50
mit Rahm, Basilikum und Croûtons.	
13 Zwiebelsuppe	10.50
„Elsässer Art“ mit Käse und Croûtons	
14 Stracciatella mit Ei	11.50
15 Gemüsesuppe nach Saison	10.00

Köstliche Salate

25 Kleiner grüner Salat	9.50
26 Kleiner gemischter Salat	10.50
27 Grosser gemischter Salat	15.50
28 Nüsslisalat mit Ei	14.50
29 „Nüsslisalat Rossini“ mit Speck, Pilzen und Kräutern	16.50
31 Italo Mozzarella Tomaten und Buffalo Mozzarella, abgeschmeckt mit feinstem Olivenöl, Salz und Pfeffer, garniert mit frischem Basilikum.	17.50
32 Sardasalat Großer bunter Salatteller mit Oliven und Schafskäse.	19.50
33 Fitness-Salat Großer bunter Salatteller mit gegrillten Pouletbruststreifen.	24.50
34 Nizza Salat Großer bunter Salatteller mit Riesencrevetten.	28.50
35 Thunfischsalat Großer bunter Salatteller mit Thunfisch, Ei und Oliven.	19.50
36 „Frutti di Mare“ Salat Großer bunter Salatteller mit Meeresfrüchten.	25.50
37 Rossini Salat Großer bunter Salatteller mit gegrilltem Rindfleischstreifen.	28.50

**Unsere Salate werden mit Essig, Öl oder French Dressing
und Brot serviert**

Pasta, Pasta.....De...Basta!

40 Tagliatelle Rossini Mit Schinken und frischen Champignons in Rahmsauce.	22.50
41 Tagliatelle Pollo Mit Pouletbrust in Rahmsauce.	24.50
42 Penne „Rossini“ Mit frischen Champignons und Kalbsgeschnetzeltem an Tomaten-Rahmsauce.	26.50
43 Penne Gorgonzola	22.00
45 Spaghetti Carbonara Mit Speck, Parmesan, Rahm und Ei.	21.50
46 Lasagne Bolognese (Hausgemacht)	23.50
47 Gnocchi „Mare e Monti“ Mit Gamberetti, Meeresfrüchten und Zucchini.	28.00

Vegetarische Gerichte

- | | |
|---|-----------|
| 50 Tagliatelle al Uovo e Melanzane | 23.50 |
| Bandnudeln mit Auberginen, Mozzarella, Knoblauch. | |
| 51 Tagliatelle Primavera | 22.50 |
| Mit Spinat und Broccoli an Rahmsauce. | <i>pp</i> |
| 52 Penne Arrabiata (scharf) | 20.00 |
| In Tomatensauce mit Peperoni. | |
| 53 Spaghetti Pesto alla Genovese | 21.00 |
| | |
| 54 Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino | 20.00 |
| Mit scharfem Peperoni, Knoblauch in Olivenöl. | |
| 56 Gnocchi Roma | 23.00 |
| Mit frischen Tomaten, Buffalo Mozzarellawürfel und Basilikum. | |
| 57 Gnocchi Rossini | 22.00 |
| Mit Mascarpone und Muskatnuss in Rahmsauce. | |
| 58 Gnocchi Pesto Genovese | 22.00 |
| | |
| 60 Risotto „Funghi“ | 26.50 |
| Mit frischen gemischten Pilzen und frischen Tomaten. | |
| 61 Risotto „Milanese“ | 28.50 |
| Mit frischen Steinpilzen in Safranrahmsauce und geraspeltem Parmesan. | |

Pizza

- | | |
|---|-----------|
| 70 Pizza Margherita | 15.00 |
| Tomaten und Mozzarella. | |
| 71 Pizza Prosciutto | 21.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Schinken. | |
| 72 Pizza Salami | 21.50 |
| Tomaten, Mozzarella und pikante Salami. | |
| 73 Pizza Funghi | 19.50 |
| Tomaten, Mozzarella, frische Champignons. | |
| 74 Pizza Vegetariana | 22.50 |
| Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse je nach Saison. | |
| 76 Pizza Santa Lucia | 22.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons und Paprikastreifen. | <i>ff</i> |

77 Pizza Prosciutto e Funghi	21.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken und frische Champignons.	
78 Pizza Quattro Formaggi	22.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse und Parmesan.	
79 Pizza Napoli	19.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern.	
80 Pizza Tonno	20.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln.	
81 Pizza Salmone.	22.00
Tomaten, Mozzarella und geräuchertem Lachs.	
82 Pizza „Frutti di Mare“	24.50
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchten.	
83 Pizza Italia	22.50
Tomaten, Mozzarella, Pouletbruststreifen und Paprika.	
84 Pizza Hawaii	22.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas.	
85 Pizza Quattro Stagioni	22.00
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Schinken, Artischocken, Paprikastreifen, Oliven.	
86 Pizza Barbacoa	23.50
Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch, Speck, Zwiebeln, Barbacoasauce	
87 Pizza Parma	24.50
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, geraspelter Parmesan und Ruccola.	
88 Pizza Rustica	22.50
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Ei.	
89 Pizza Rossini	25.50
Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen und Zwiebeln.	
90 Pizza Calzone	22.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons und Ei.	

Wir berechnen für jede Zusatzbestellung:
Zwiebeln, Mais, Paprika – 2.00 CHF pro Beilage
Buffalo Mozzarella, Fisch, Fleisch, Steinpilze – 3.50 CHF pro Beilage

Mexikanische Spezialitäten – Fajitas zum Selberrollen

Unsere Fajitas werden auf einem gusseisernen Teller serviert und begleitet durch fünf Weizentortillas, Guacamolesauce, Yoghurtsauce und Ranchera-Sauce.

**Wir berechnen für jede weitere Bestellung
Weizentortillas 0.50 CHF pro Stück.**

94 Vegetarisch – mit Gemüse	27.50
95 Poulet – mit Pouletgeschnetzeltem und Gemüse	31.50
96 Rind – mit Rindsgeschnetzeltem und Gemüse	38.50
97 Riesencrevetten – mit frischen Crevetten und Gemüse	38.50
98 Känguru – mit Kängurufiletgeschnetzeltem und Gemüse	34.50
99 Kalb – mit Kalbsgeschnetzeltem und Gemüse.	41.50

Fisch & Fleisch

Fisch

100 Gamberoni „Brandy“	39.50
Crevetten aus dem Backofen mit einem „Schuss“ Brandy, garniert mit Salatbouquet.	
105 Eglifilet (ca. 180 g)	34.50
Gebraten in Mandelbuttersauce oder mit Steinpilzen und Gemüse garnitur.	
106 Zanderfilet (ca. 180 g)	35.50
Grilliert mit mediterranen Zucchini streifen auf Tessiner Risotto und luftigem Weissweinsabayon mit Safran.	

Fleisch

110 Kalbspaillard – Vom Grill mit Gemüseteller oder Salat	41.50
112 Scaloppine „ai Funghi“	40.50
Zartes Schweinefilet an einer delikaten Champignonsauce mit Butternudeln und Gemüse garnitur.	
113 Wienerschnitzel	41.50
Zartes Kalbfleisch mit Pommes Frites und Gemüse garnitur.	
114 Zürcher Geschnetzeltes	42.50
Kalbsgeschnetzeltes an frischer Champignon-Rahmsauce mit hausgemachten Butterrösti.	
115 Filetto alla „Rossini“	47.50
Gegrillt mit Gänseleber an feiner Madeira-Rotweinsauce mit Twister Frites und Gemüse garnitur.	

Fleisch vom heißen Stein

mit drei verschiedene kalten Saucen.

116	Rindsfilet (ca. 200 g)	45.50
117	Schweinssteak (ca. 200 g)	31.50
118	Lammfilet (ca. 200 g)	42.50
119	Kängurufilet (ca. 200 g)	35.50
120	Pouletbrust (ca. 200 g)	28.50

Wir servieren Ihnen zu diesen Gerichten Gemüse oder Pommes.

Beilagen

125	Mediterranes Gemüse	6.00
126	Reis nach Art des Hauses	6.00
127	Risotto	6.00
128	Nudeln	6.00
129	Pommes Frites	6.00
130	Salzkartoffeln	6.00
131	Bratkartoffeln	6.00
132	Rösti (hausgemacht)	7.00

Kinder Gerichte (nur für Kinder)

135	Pizza Bimbo Margherita oder Prosciutto oder Funghi.	12.50
136	Wienerschnitzel mit Pommes Frites.	15.50
137	Penne Bimbo In Tomaten-Rahmsauce.	11.00

Hausgemachte Desserts

140	Schokoladekuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Glace	13.50
141	Sorbetto al Limone mit Vodka oder Prosecco	11.50
142	Tiramisu	11.50
143	Mousse au Chocolat	11.50
144	Panna Cotta	12.50
145	Frischer Obstsalat je nach Saison	11.50
147	„Rossini Kuchen“ siehe Vitrine	6.50

Bitte fragen Sie nach den täglich frisch zubereiteten Kuchen,
die wir auch in der Vitrine ausstellen.

Aperitifs

168	Gespritzter Wein	2dl	7.50
169	Hugo	2dl	9.50
170	Prosecco	1dl	7.50
171	Kir Royal	1dl	9.00
172	Apero Spritz	2dl	9.50
173	Aperol	11% 4cl	6.50
174	Campari	23% 4cl	6.50
175	Cynar	16% 4cl	6.50
176	Martini weiss/rot/dry	15% 4cl	6.50
177	Sherry	15% 4cl	6.50
178	Pernod	15% 4cl	6.50
179	Port weiss/rot	19% 4cl	6.50
180	Ricard	45% 2cl	6.50
181	Campari Orange	4cl	9.50

Softdrinks & Fruchtsäfte

Offen

	Hahnenwasser	3dl	1.00
	Hahnenwasser	5dl	2.50
	Hahnenwasser	1 l	4.00
182	Wasser mit Kohlensäure	3dl	4.30
183	Wasser mit Kohlensäure	5dl	5.80
184	Wasser mit Kohlensäure	1 l	9.50
185	Wasser ohne Kohlensäure	3dl	4.30
186	Wasser ohne Kohlensäure	5dl	5.80
187	Wasser ohne Kohlensäure	1 l	9.50
188	Rivella Rot / Blau	3dl	4.50
189	Rivella Rot / Blau	5dl	6.50
190	Sprite	3dl	4.30
191	Sprite	5dl	6.50
192	Cola/Zero/Light	3dl	4.50
193	Cola/Zero/Light	5dl	6.50
194	Eistee	3dl	4.50
195	Eistee	5dl	6.50
4182	Apfelschorle	3dl	4.50
4183	Apfelschorle	5dl	6.50

Flaschen

196	San Pellegrino	25cl	4.50
197	San Pellegrino	5dl	7.00
198	Panna ohne Gas	25cl	4.50
199	Panna ohne Gas	5dl	7.00
200	Cola/Light/Zero	3dl	5.50
201	Schweppes Tonic/Bitter/Ginger	20cl	5.50
202	San Bitter	20cl	5.50
203	Chinotto	20cl	5.50
204	Sinalco	3dl	5.50
205	Apfelwein	5dl	7.00
206	Red Bull		6.50
207	O-Saft/Tomaten/Ananas/Grapefruit Passionsfrucht/Apfelsaft.	20cl	5.00

Bier vom Fass

208	Panasche	25cl	4.60
209	Panasche	50cl	7.20
210	Herrgöttli	20cl	4.20
211	Stange Schützengarten	25cl	4.60
212	Kübel Schützengarten	50cl	7.20

213	Engel Weizen	25cl	4.80
214	Engel Weizen	50cl	7.50
215	Schwarz Bär	25cl	4.80
216	Schwarz Bär	50cl	7.50

Flaschenbiere

PP

217	San Miguel	33cl	6.00
218	Spezli Premium Schützengarten	33cl	5.00
219	Corona (Viva Mexiko)	35cl	7.00
220	Alkoholfreies Bier	33cl	5.00

Kaffee

230	Café Crème		4.50
231	Espresso		4.50
232	Doppio Espresso		6.90
233	Capuccino		5.50
234	Capuccino mit Rahm		6.00
235	Cafe Amaretto		7.00
236	Latte Macchiato		6.00
237	Latte Macchiato		6.80
	mit verschiedenen Aromen, z.B. Vanille, Karamell, Kokos, Haselnuss usw.		
238	Schale		5.20
239	Hauscafé Rossini mit Whisky Liqueur		7.00
240	Coretto-Grappa oder Coretto Anis		7.00
241	Carajillo "der Spanier mit Olé"		7.00
242	Bomba		7.00
243	Cafe Lutz		7.00
244	Ovomaltine (warm oder kalt)		5.50
245	Schokolade (warm oder kalt)		5.50
246	Schokolade mit Rahm.		6.00

247 Tee 4.50

Früchte, Verbena, Lindenblüten, Minze, Hagebutten, Kamille, Schwarz, Grün-Tee.
Bitte schauen Sie auch unsere separate Sirocco Teekarte.

Cocktails

250	Italian Colada	3dl	16.00
	Bacardi, Amaretto, Kokossirup, Ananassaft, Rahm.		
251	Sunshine	3dl	15.50
	Bacardi, Martini, Ananas, Grenadine.		
252	El Diabolo	3dl	15.50
	Tequila, Ginger Ale, Cassis, Limettensaft.		
253	Alabama Slammer	3dl	16.00
	Gin, Southern Comfort, Amaretto, Zitrone, Bitter Lemon.		
254	Passion Limonade	3dl	15.50
	Vodka, Gin, Passionsfruchtsaft, Limettensaft.		
255	Tequilla Sunrise	3dl	15.50
	Tequila, Grenadine, Orangensaft, frischer Zitronensaft.		
256	Whisky Sour	3dl	15.50
	Zuckersirup, frische Zitronensaft, Bourbon Whisky.		
257	Piña Colada	3dl	15.50
	Rum, Ananassaft, Batida de Coco, Kokossirup, Rahm.		
258	Caipirinha oder Mojito	3dl	15.50
	Limetten, Pitu, brauner Zucker.		

Alkoholfreie Drinks

259	Banana Bliss	3dl	11.50
	Frische Banane, Ananasnektar, Grenadine.		
260	San Francisco	3dl	11.50
	Orangensaft, Ananassaft, Grenadine.		
261	Bitter Sunrise	3dl	11.50
	San Bitter, Orangensaft, Mangosirup.		
262	Cocktail Rossini's	3dl	11.50
	Ananas-, Grapefruit- und Passionsfruchtsaft, Blue Curaçao, Grenadine.		
263	Coconut Kiss	3dl	11.50
	Ananas, Grenadine, Kokossirup, Rahm.		
264	Virgin Caipirinha	3dl	11.50
	Limetten, brauner Zucker, Limonade.		

Long Drinks

265	Cuba Libre	2cl	7.50	4cl	13.50
266	Gin Tonic	2cl	7.50	4cl	13.50
267	Wodka Orange	2cl	7.50	4cl	13.50
268	Bacardi Cola	2cl	7.50	4cl	13.50
269	Bloody Mary	2cl	8.50	4cl	13.50
270	Whisky Cola	2cl	7.50	4cl	13.50
271	Fernet Cola	2cl	7.50	4cl	13.50
272	Gummi Bärlü	2cl	7.50	4cl	14.50

Digestif

273	Malaga	15%	4cl	6.50
274	Averna	32%	4cl	6.50
275	Ramazotti	30%	4cl	6.50
276	Fernet Branca/Menta	42%	4cl	6.50
277	Jägermeister	35%	4cl	6.50
278	Appenzeller	29%	4cl	6.50

Grappa

300	Gran Moscato	40%	2cl	9.50
301	Nardini	50%	2cl	10.50
302	Chardonnay	41%	2cl	10.50
303	Amarone	41%	2cl	13.00
304	Barolo	43%	2cl	10.50

Gerne berät Sie unser Personal über weitere Grappa-Sorten.

Spirituosen

305	Tequilla	40%	4cl	9.50
306	Malibu	21%	4cl	9.50
307	Havannah	40%	4cl	9.50
308	Havannah 7	40%	4cl	14.00
309	Havannah 12	40%	4cl	15.00
310	Havannah Reserva	40%	4cl	14.50

311	Wodka Diverse	40%	4cl	9.50
312	Gin Gordons	40%	4cl	9.50
313	Kirsch	42%	4cl	6.50
314	Zwetschgén	37.5%	4cl	6.50
315	Pflümlü	37.5%	4cl	6.50
316	Williamine	37.5%	4cl	6.50
317	Kernobst	37.5%	4cl	6.50
318	Kräuter	37.5%	4cl	6.50
319	Calvados	40%	4cl	6.50
320	La Vielle Prune	41%	4cl	9.50

Whiskys

321	Ballantine`s	40%	4cl	9.50
322	J&B	40%	4cl	9.50
323	Chivas Regal	40%	4cl	12.00
324	Glenfiddich	40%	4cl	11.50
325	Oban	43%	4cl	14.00
326	Lagavullin	43%	4cl	14.00
327	Jameson	40%	4cl	13.00

Gerne berät Sie unser Personal über weitere Whisky-Sorten.

Bourbon

328	Jack Daniel`s	43%	4cl	11.50
329	Four Roses	40%	4cl	11.50
330	Jim Beam	40%	4cl	11.50

Cognacs und Brandys

331	Remy Martin „Klassiker“	40%	2cl	10.50
332	Hennessy	40%	2cl	14.00
333	Vecchia Romagna	40%	2cl	8.50
334	Armagnac	40%	2cl	10.50
335	Carlos 1 Grand Reserva	38%	2cl	10.50
336	Cardenal Mendoza	42%	2cl	14.50

Liqueurs

337	Baileys	18%	4cl	8.50
338	Amaretto di Saronno	28%	4cl	8.50
339	Dreambuie	40%	4cl	8.50
340	Tia Maria	25%	4cl	8.50
341	Grand Marnier	40%	4cl	8.50
342	Cointreau	40%	4cl	8.50
343	Blue Curaçao Bols	24%	4cl	8.50
344	Blue Banana Bols	17%	4cl	8.50
345	Berentzen Apfel	20%	4cl	8.50
346	Sambucca	42%	4cl	6.50
347	Limoncello	28%	4cl	8.50
348	Wändli		2cl	7.50



Rex_ cae - les -
Bankettsaal
50–100 Personen

Rossini

Rathausstraße 2 · 8640 Rapperswil · Telefon 055 214 22 22 · Telefax 055 214 22 21
www.rossinirapperswil.ch · info@rossinirapperswil.ch