



Hotel Restaurant Rössli

Rita Blösch

Wädenswilerstrasse 2

8824 Schönenberg

Tel. 044 788 12 73 Fax 044 788 23 44

Email: info@roessli-schoenenberg.ch

Menuvorschläge

Einige Hinweise, damit auch bei Ihrem Anlass alles wie am Schnürchen läuft.

Menuauswahl: Für alle Anlässe können wir nur **ein einheitliches Menu und Dessert** servieren, **ausgenommen** Vegetarier und Kinder. Sämtliche Menus werden erst ab 10 Personen serviert. Die Vorspeise und eine Suppe können Sie passend zum Menu selber aussuchen oder wir beraten Sie gerne. Für eine Menubesprechung bitten wir Sie, **unbedingt** telefonisch mit uns vorher einen Termin zu vereinbaren.

Teilnehmerzahl: Spätestens zwei Tage vor der Durchführung Ihres Anlasses geben Sie uns die garantierte Teilnehmerzahl bekannt. **Die gemeldete Personenzahl bis 24 Stunden vor dem Anlass geht in Verrechnung.**

**Blumen-
dekoration:** Für einen grösseren Blumenschmuck sind wir gerne bereit, Arrangements nach Ihrem Wunsch bei unserem Gärtner zu besorgen. Den Aufwand berechnen wir Ihnen zum Selbstkostenpreis.

**Polizeistunde
Verlängerung:** In unserem Restaurant gilt die Polizeistunde um 24⁰⁰ Uhr. Für die Verlängerung verrechnen wir bis 01⁰⁰Uhr eine Pauschale von Fr. 150.-- bis 02⁰⁰ Fr. 250.-- . Für jede weitere Stunde einen Zuschlag von Fr. 100.-- . In diesem Betrag ist die Polizeigebühr, sowie der Nachtzuschlag für unsere Angestellten inbegriffen.

Preise: Die Preise sind inkl. MWST und passen sich jeweils dem neusten Stand an. Bei mitgebrachter Hochzeitstorte berechnen wir Fr. 4.50 für das Gedeck. Für diese Menus werden **keine Kreditkarten** angenommen, gerne schicken wir Ihnen eine Rechnung.

Wir schenken Ihrem Anlass die vollste Aufmerksamkeit und freuen uns mit Ihnen auf ein gutes Gelingen.

Kalte Vorspeisen

Wildterrinen (hausgemacht) mit einem Salatsträusschen und Zwetschgenchutney	Fr. 19.--
Geräuchertes Forellenfilet, Toast und Butter	Fr. 16.--
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Zupfsalat	Fr. 19.--
Winterlicher Blattsalat mit lauwarmen Rindfleischstreifen an Himbeer-Balsamessig	Fr. 17.--
Rindstatar pikant gewürzt mit Zupfsalat, Toast und Butter	Fr. 20.--

Warme Vorspeisen

Bärenkrebse mit Orangenbutter und gebratenem Antipastigemüse	Fr. 19.--
Zander im Knusper - Filoteig mit Gemüsejulienne an Champagnersauce	Fr. 20.--
Hausgemachte Kalbfleischravioli mit jungen Möhren und Orangen	Fr. 17.--
Maispouardenbrüstchen paniert mit Salatkörbchen	Fr. 16.--
Hausgemachte Safrannüdeli mit Riesencrevetten	Fr. 19.--
gebratener Ziegenkäse im Zucchini-mantel mit Vinaigrette und Süsskartoffelthaler	Fr. 18.--

Diverse Salate

Grüner Blattsalat	Fr. 8.--
Gemischter Salat	Fr. 10.--
Nüsslisalat Mimosa (mit gehacktem Ei)	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmen (Saison)	Fr. 14.--
Nüsslisalat Grossmutter-Art (Speck, Champignons und Brotwürfeli)	Fr. 13.--
Blattsalate mit würziger Kräutersauce und Blüten	
dazu ein Riesengrisini hausgemacht mit Frischkäse und Schnittlauch	Fr. 12.--

Suppen

Suppentriologie: Möhren, Tomaten-/ Kokosmilchsüppchen	Fr. 14.--
Tomatencrèmesuppe mit Rahmtupf	Fr. 8.--
Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.--
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl	Fr. 9.--
Safran-Limettensuppe mit Crevettenwantan	Fr. 12.--

Hauptgänge

Schnitzel vom Kalb an leichter Rahmsauce mit Gemüsejulienne auf Kartoffelschnee	Fr. 36.--
Roastbeef à l`anglaise Sauce Bearnaise vom Galloway Rind Kartoffelgratin Gemüse garnitur	Fr. 45.50
Kalbsfilet im Kräutermantel mit Morchelrahm und Butternüdeli Gemüse garnitur	Fr. 47.50
Schweinssteak Zingara Schinken, Gurken, Peperoni, und Champignon Kartoffelkroketten hausgemacht Gemüse garnitur	Fr. 30.50
Rindsfiletmedaillon mit Kräuterkruste und Sauce Bearnaise Pommes Williams Gemüse garnitur	Fr. 49.50
Kalbs-/Schweinsbraten glasiert Sellerie Kartoffelstock Gemüse garnitur	Fr. 29.--



Fondue ab 30 Personen

Fondue Chinoise
mit Poulet, Rind, Kalb und Schwein
verschiedenen Saucen, Garnituren
und Pommes frites

Fr. 45.--

Haus - Fondue Fr. 30.--

Trüffel Fondue (mit Trüffelöl) Fr. 35.--

Fondue mit grünem Pfeffer Fr. 29.--

Fondue mit Tomaten Fr. 29.--

Fondue mit Waldpilzen Fr. 31.--

Racletteplausch ab 30 Personen

Raclette mit 4 Sorten Käse
mit allem drum und dran

Fr. 35.--

Asiatisches Büffet ab 30 Personen

Kokosmilchsuppe mit Gemüse
Mangosalat Sour mit Rindfleisch
Frühlingsrollen, Samosas
Crevetten im Knuspermantel

Grünes Schweinefleischcurry
Tomaten Eier - Curry
Hackfleischbällchen Kashmir Curry
Gemüsepapaya Süsskartoffelcurry
Rotes Risencrevetten- Curry mit Ananas
Pouletfleisch Sweet and Sour
Pouletstreifen Satay
Gebratene Nudeln mit Gemüse und
Schweinefleisch
Indische Fladenbrote

Kokos Panna Cotta mit Früchten
Gepfefferte Ananas
Zuckerbällchen
Kokosmousse
Exotischer Fruchtsalat Fr. 50.--

Christhindlimenu

Winterliches Salatnest mit Oranen-/
Honigdressing
fritierter Tomme

Weinschaumsuppe mit Randen
und geräuchtem Forellenfilet

Kalbssteak Double
Tessiner Risotto
Mediterranes Gemüse

Hausgemachtes Apfel-/Birnen sorbet
mit Calvados
Weihnachtsguetzli

Fr. 80.--

Drei-Königemenu

Zupfsalat mit Feigenbalsam
Blacktigercrevetten-Tomatenspiessli

Kürbismascaronerisotto
mit Kaninchenrücken
an Maronijus

Rindsfilet rosa gebraten
an Belperknollensauce
Kartoffeln-/Süsskartoffelschnee
mit grünen Butterbohnen

Käsevariation mit Trüffelhonig und Feigensenf
oder
Sorbetteller mit Früchten

Fr. 89.--

Sternschnuppenmenu

Geräuchte Entenbrust
mit Linsensalat

Lachstranche mit Safranrahm
und schwarzem Venere-/Erbsenreis

Roastbeef à l'anglaise vom Galloway Rind
mit Sauce Bearnaise
Kartoffelkuchlein
Gemüse garnitur

Parfait mit Gewürzzucker
mit heissen Beeren
und marinierten Orangenfilets
Fr. 81.--

Renntier Rudolf

Duett von Maroni-
und Kürbis-Ingwersüppchen

Kalbsschnitzel an Granberrysauce
Papardelle
Randengemüse und Rosenkohl

Eiscremevariation mit Apfelkuchlein
Fr. 55.--

Selbstverständlich können Sie aus diesen Menus auch einzelne Gänge austauschen oder weglassen und ein Menü nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.

Gerne besprechen wir mit Ihnen weitere Menus, so auch das saisonale Marktangebot, oder Ergänzungen nach Ihren Wünschen.



Dessert

Rita`s spezial Parfait mit Gewürzzucker, heissen Beeren

und marinierten Orangenfilets

Fr. 12.--

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 9.50

Sorbetteller mit Früchten

Fr. 13.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Früchtegarnitur

Fr. 11.--

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Fr. 9.50

Hausgemachte Vacherin- glacé mit Wunderkerzen

Fr. 11.--

Dessertbuffet ab 20 Personen

Fr. 22.--

Dessertbuffet mit Käseplatte ab 20 Personen

Fr. 26.--

Für Dessert nach Wahl bis maximum 15 Personen werden "à la Carte-Preise" verrechnet.

