



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 **20 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, **vorgängig** mit Frau Rita Blösch 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 wird verrechnet.**

**Blumen-
dekoration:** Für grösseren Blumenschmuck wären wir gerne bereit, Arrangements nach Ihren Wünschen bei unserem Gärtner zu besorgen, welche wir zum Selbstkostenpreis verrechnen.

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

Preise: Die Preise sind inkl. MWST und passen sich jeweils dem neusten Stand an. Wir nehmen **keine Kreditkarten** an, gerne schicken wir Ihnen eine Rechnung.

Wir schenken Ihrem Auftrag unsere vollste Aufmerksamkeit und freuen uns mit Ihnen auf einen unvergesslichen Anlass.

Rita Blösch



Apéro

Sbrinz Prussiens, Grisini, Chili
Zuckermandel, Oliven,
getrocknete Tomaten,
Cherrytomaten- Mozzarella-
spiessli, Knusperstängeli
assortiert, gefüllte Datteln
mit Frischkäse, Crostini mit
Cantadou und Pink Rettich
(4 Stück zur Auswahl) Fr. 7.50

Suppe

Steinpilzsüppli mit Kürbis-
schaum und Kürbisöl Fr. 12.50

Kürbissüppli mit Rahmtupf
und Kürbisöl Fr. 10.50

Kohlräbli- Kokosnusssüppli
mit Espuma Fr. 12.50

Ricottaravioli auf lauwarmer
Tomatensuppe mit Wurzel-
schaum Fr. 13.50

Sellerie- Apfelsüppli mit
Bresola auf Selleriestroh Fr. 13.50

Weincrèmesüppli mit Randen-
herz und geräucherter Forelle Fr. 13.50

Consommé mit Kartoffelthaler
und Wachtelspiegelei Fr. 13.50

Salate

Saisonaler Blattsalat
mit Himbeer- Haselnuss-
dressing, Randenköpfli Fr. 14.50

Gemischter Salat Fr. 12.50

Saisonaler Blattsalat mit
Erdbeer- Rabarberdressing,
Riesengrisini mit Frischkäse
und Schnittlauch Fr. 14.50

Nüsslisalat Grosi Fr. 15.50

Vorspeise

Tatar vom Bündner Trocken-
fleisch mit Kürbiskernöl und
kleinem Salatgarten Fr. 17.-

Tatar vom Rind mit geräucher-
tem Paprika, Parmesankruste,
Salatnestli Fr. 21.-

Wildlachs geräucht, Meerrettich,
Avocado- Mangosalat, Toast Fr. 19.-

Ravioli mit Ricotta
an Orangen- Rüeblisauce Fr. 19.-

Petersilienwurzel Variation,
Salat, Wurzelpüree, Chips,
Petersilienwurzelöl Fr. 18.-

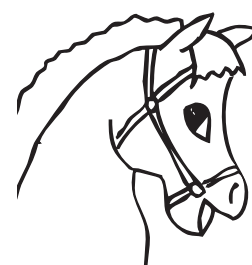
Rita Blösch

Hauptgänge

Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce, Butternüdeli, Gemüseauswahl, Pfirsich mit Rahmtupf	Fr. 34.-	Rindsfilet im Gemüseest auf Miso- Sakerahmsauce mit Pommes Williams, Gemüsewald	Fr. 59.-
Schweins Gourmetsteak mit Schinken, Champignonrahmsauce mit Käse überbacken, Butternüdeli, Gemüse-kunterbunt, Pfirsich mit Rahm	Fr. 34.-	Rindsfilet vom Green Egg mit Gänseleber, Kräuterjus, Croquettes, Gemüseallerlei	Fr. 63.-
Entrecote Double an Portweinjus, Tessiner Risotto, Mediterranes Gemüse	Fr. 43.-	Kalbsfilet im Kräutermanteli an Morchel Rahm, Butternüdeli, Gemüsebouquet	Fr. 63.-
Fondue Chinoise (Fleischwürfeli) mit allem drum und dran	Fr. 49.-	Schweinsnierstück im Knuspermanteli auf Marronijus, Kartoffel-Kürbisschnee, Butterbohnen Bundrüebli	Fr. 41.-
Rosa gebratenes Entrecôte mit geschmortem Kalbsbäggli, Zwiebelstroh, blauer Kartoffel-schnee, Gemüseallerlei	Fr. 49.-	Lammnierstück mit Madeirajus, Tessiner Risotto mit Mascarpone und Parmesan, Ratatouille, Cherrytomaten	Fr. 44.-

Dessert

Panna Cotta mit Zwetschgensauce, Quittenparfait mit Quittenschnitzli	Fr. 16.50
Apfelstrudel einmal «andärsch» mit Tomkabohneneis	Fr. 16.50
Cherrytöpfli mit Vanilleeis	Fr. 16.50
Aperol Orange mit Vanilleeis und Crunch	Fr. 14.-
Bananensplit einmal «andärsch»	Fr. 16.50



Rita Blösch

Wädenswilerstrasse 2 • 8824 Schönenberg / ZH • Telefon 044 788 12 73
www.roessli-schoenenberg.ch • info@roessli-schoenenberg.ch