



Menüvorschläge für Gesellschaften
ab 8 Personen

Menü 1

Bouillon von heimischem Gemüse, mit Flädli

Pouletgeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce
Butterspätzli, Rüeblli

Fruchtsalat mit Aprikosenglacé

37

Menü 2

Tagessuppe oder Salat

Hackbraten, hausgemacht
Kartoffelstock, Saisongemüse

Apfelmostcrème

38

Menü 3

Griessuppe Leopold

Schweinsbraten an Rotweinjus
Bratkartoffeln, Saisongemüse

Crème Caramel, mit Rahm

39

Menü 4

Gemüsecrèmesuppe mit Brotwürfeli

Kalbsvossen mit Champignons
Butterreis, Saisongemüse

Apfelstrudel mit Vanilleglacé

45

Menü 5

Blattsalatarrangement
an Hausdressing

Eglifilets gebraten, mit Mandeln
Salzkartoffeln und Blattspinat

Eiskaffee „Maison“

49

Menu 6 (Saisonal)

Bunter Herbstsalat
und lauwarmen Pfifferlingen

Schweinsfilet gebraten, an Calvadosrahmsauce
Spätzli, Gemüsebouquet

Coupe Nesselrode

55

Menü 7

Salatblume mit Ei

Rindsfiletspitzen Stroganoff CH
Pilawreis, bunte Gemüseauswahl

Mousse au chocolat

58

Menü 8

Weisswein-Schaumsuppe mit Brotwürfeli

Nüsslisalat mit Speckstreifen und Ei

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Kartoffel-Kroketten, Gemüsebouquet

Orangensalat mit Vanilleglace
auf Beerenragout

60

Menü 9

Rindskraftbrüe mit Eierstich

Rucolasalat mit Parmesanspänen
an Balsamicosauce

Rosa gebratenes Rindsfilet an Pfeffersauce
Buetterreis und Gemüsebouquet

Oepfelchüechli mit Vanillesauce

69

Menü 10

Bouillon verfeinert mit Sherry

Zanderfilet auf Gemüsebeet mit Safranschaum

Zitronensorbet mit Prosecco

*

„Deux Filets“

Rindsfilet an Sauce Béarnaise

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce

Kartoffel-Krokette, Gemüsebouquet

*

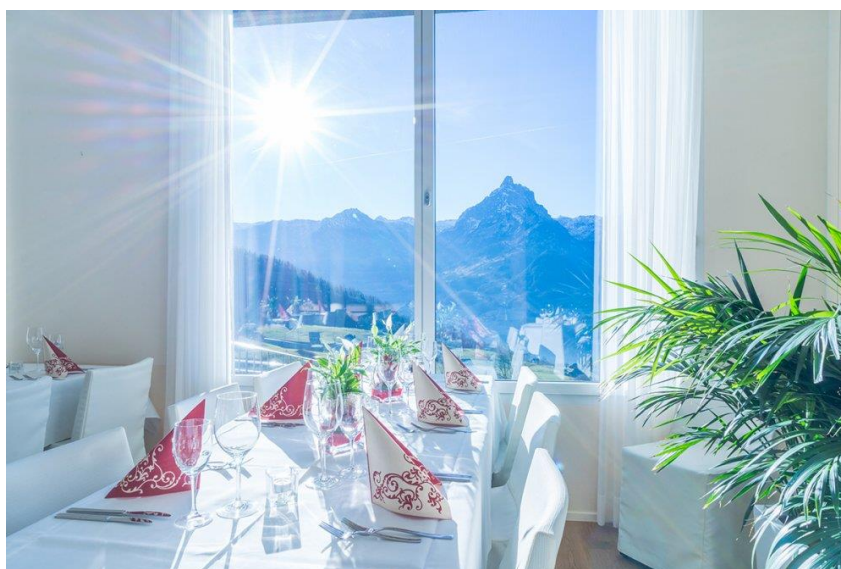
Käseteller mit Trauben und Nüssen
dazu reichen wir Birnenbrot

*

„Rössli Dessert-Symphonie“

88

Gerne bieten wir Ihnen jedes Menü mit Nachservice (Aufpreis 10 CHF)



Stellen Sie sich Ihr Lieblingsmenü selbst zusammen!

Salate und Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit Croutons, Hausdressing	8
Gemischter Salat	10
Nüsslisalat mit Ei und Brotwürfeli	13
Honigmelone mit Rohschinken	16
Marinierte Tomate mit Mozzarella und Basilikum	16
Schweizer Trockenfleischspezialitäten	17
Rauchlachs mit Meerrettich und Salatblume	19

Suppen

Consommé von heimischem Gemüse mit Kräuterflädli	8
Cremesuppe von regionalem Gemüse (nach Jahreszeit) mit Croutons	9
Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüsewürfel	11
Rüebli-Orangen-Schaumsuppe	11
Rindskraftbrühe mit Eierstich	12
Gerstensuppe	12
Tomatensuppe mit Rahmhaube	12
RieslingxSylvaner-Schaumsuppe	13

Hauptgerichte

Hausgemachter Hackbraten CH mit Kartoffelstock und Saisongemüse	22
Pouletgeschnetztes CH in fruchtiger Currysauce, dazu Butterreis	22
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	25
Schweinsbraten CH an Rotweinjus mit Eierspätzli und Gemüse	26
Piccata Milanese vom Schwein mit Tomatenspaghetti	26
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites, Tomate und grünem Gemüse	28
Kalbsvoren mit Champignons, Gemüse und Butterreis	30
Burgunderbraten vom heimischen Rind, Spätzli und Marktgemüse	36
Roastbeef, rosa gebraten, Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	39

Desserts

Apfelmostcreme	7
Caramelköpfler mit Rahm	8
Warme Beeren mit Vanilleglacé	8
Fruchtsalat mit Zitronen- oder Aprikosensorbet	8
Gebrannte Crème	9
Vermicelles mit Rahm und Kirsch verfeinert	10
Meringues mit Glacé und Rahm	10
Panna Cotta mit Himbeerpuree und Früchten	10

Entscheiden Sie sich für ein Gourmet-Buffer?

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen!

Wir freuen uns, wenn Sie mit Auswahl und Qualität unserer Speisen zufrieden sind – und es auch weitersagen! Wir sind gerne für Sie da und richten uns nach Ihren Wünschen.

Küchenchef Roger Rüdüsühli & Küchenteam