

Sehr geehrter Gast

Diese Menuvorschläge bieten Ihnen die Möglichkeit, das Menu nach Ihrer Wahl zusammenzustellen. Da wir alles frisch zubereiten, bitten wir sie, sich für ein Einheitsmenu entscheiden.

Selbstverständlich sind wir Ihnen bei Fragen oder offenen Wünschen gerne behilflich. Kontaktieren Sie uns unter Tel. 041/495`11`25 oder unter info@roessli-ruswil.ch

Bei Banketten stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung oder Sie haben die Möglichkeit die Rechnung in Bar, per Post Card oder mit der EC-Karte zu begleichen.

Gute Feste brauchen Zeit. Gerne geben wir für Sie Verlängerung ein, ab 1.00 Uhr jede angebrochene Stunde 150.-

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Kreieren und freuen uns, Sie bald als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Beste Grüsse

Christian und Manuela Mathis
mit ihrem Rössli-Team

Menüvorschläge im Herbst

Vorspeisen

| | | |
|---|-----|-------|
| Bouillon mit Gemüsestreifen oder hausgemachten Flädli | CHF | 7.50 |
| Marronisuppe mit Speckdatteln | CHF | 12.00 |
| Kürbis Apfel Suppe | CHF | 9.00 |
| Grüner Blattsalat | CHF | 9.50 |
| Rösslialat (Gemischter Salat) | CHF | 11.00 |
| Nüsslialat "Mimosa" (auf Anfrage) | CHF | 12.50 |

Hauptspeisen

Vom Schwein

Glasierter Schweinshals mit Honig-Rosmarinsauce
Kartoffelgratin und Gemüsevariation CHF 26.00

Schweinssteak mit Champignonsrahmsauce
Nudeln und Marktgemüse CHF 27.00

Vom Poulet

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce
serviert mit Reis und Zucchini CHF 19.50

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterkruste
serviert mit Bramata und Marktgemüse CHF 27.00

Vom Rind

In Rotweinsauce geschmorter Rindsbraten
dazu hausgemachte Spätzli und Apfelrotkraut CHF 34.00

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und Gemüsevariation CHF 44.00

Vom Kalb

Kalbpiccata „milanese“
Safranrisotto oder Spaghetti und Marktgemüse mit Schweinefleisch CHF 38.00
CHF 32.00

Kalbshohrücken im Ofen gegart an Rosmarinjus
hausgemachter Kartoffelstock und Ratatouille CHF 42.00

Vom Wild

Hirschpfeffer Weidmannsheil (Speck, Croutons, Perlzwiebeln)
dazu hausgemachte Spätzli und Rotkraut, Marroni und Rosenkohl CHF 31.00

Hirschentrecote mit Tannenzweig Haselnusskruste
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl CHF 41.00

Wildfleisch Pastetli mit Pilz Herbstgemüse
an Apfelrahmsauce und dazu hausgemachte Spätzli CHF 34.00

Hausgemachte Desserts

Caramelköpfler mit Rahm CHF 8.50

Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace CHF 9.50

Eiskaffe „Rössli mit Galopp“ mit Kirsch und Rahm CHF 9.00

Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite. Sollten Sie noch einen offenen Wunsch haben, kontaktieren Sie uns unter Tel. 041/495`11`25 oder unter info@roessli-ruswil.ch

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 7.7% inbegriffen.