



Sehr geehrter Guest

Diese Menuvorschläge bieten Ihnen die Möglichkeit, das Menu nach Ihrer Wahl zusammenzustellen. Da wir alles frisch zubereiten, bitten wir Sie, sich für ein Einheitsmenu zu entscheiden. Für vegetarische Gäste passen wir gerne das gewählte Menu an. Dasselbe gilt bei lactose- und glutenfrei.

Wir behalten uns das Recht vor, Speisen zu verrechnen, wenn die Personenanzahl erheblich weniger ist als von Ihnen angemeldet. Bei Leidessen: 20% weniger als die genannte Personenanzahl, bei Bankett, 10% weniger als die genannte Personenanzahl. Bei Banketten stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung aus 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 kostet jede angebrochene Stunde 150.-

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

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

Manuela und Christian Mathis
und das Rössli-Team

Label Fait maison:

«Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*).»

Menuvorschläge im Herbst

Vorspeisen

Bouillon* mit Gemüestreifen oder hausgemachten Flädli	CHF	9.50
Kürbis Apfel Suppe	CHF	12.00
Grüner Blattsalat	CHF	9.50
Rösslisalat (Gemischter Salat)	CHF	12.00
Nüsslisalat "Mimosa" (auf Anfrage)	CHF	16.50

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 8.1% inbegriffen.

Hauptspeisen

Vom Schwein

Glasierter Schweinshals mit Honig-Rosmarinsauce Kartoffelgratin und Gemüsevariation	CHF	27.00
Schweinssteak mit Champignonsrahmsauce Nudeln und Marktgemüse	CHF	28.00

Vom Poulet

Schweizer Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce serviert mit Reis und Zucchini	CHF	26.50
Gebratene Schweizer Pouletbrust mit Kräuterkruste serviert mit Bramata und Marktgemüse	CHF	27.00

Vom Rind

In Rotweinsauce geschmarter Rindsbraten dazu hausgemachte Spätzli und Apfelrotkraut	CHF	35.00
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Gemüsevariation	CHF	48.00

Vom Kalb

Kalbspiccata „milanese“ Safranrisotto oder Spaghetti und Marktgemüse mit Schweinefleisch	CHF	38.00
	CHF	34.00
Kalbshohlrücken im Ofen gegart an Rosmarinjus hausgemachter Kartoffelstock und Ratatouille	CHF	48.00

Vom Wild

Hirschpfeffer Weidmannsheil (Speck, Croutons, Perlzwiebeln) dazu hausgemachte Spätzli und Rotkraut	CHF	34.00
Hirschentrecote mit Dörrzwetschgensauce dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	CHF	46.00
Rehgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	CHF	36.00

Hausgemachte Desserts

Caramelköpfli mit Rahm	CHF	8.50
Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace	CHF	12.50
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 8.1% inbegriffen.