

## 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 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](mailto: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 (\*).»

## Menüvorschläge im Herbst

### *Vorspeisen*

Bouillon* mit Gemüsestreifen oder hausgemachten Flädli	CHF	9.50
Kürbis Apfel Suppe	CHF	12.00
Grüner Blattsalat	CHF	9.50
Rösslialat (Gemischter Salat)	CHF	12.00
Nüsslialat "Mimosa" (auf Anfrage)	CHF	16.50

## *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 Zucchetti CHF 26.50

Gebratene Schweizer Pouletbrust mit Kräuterkruste  
serviert mit Bramata und Marktgemüse CHF 27.00

### **Vom Rind**

In Rotweinsauce geschmorter Rindsbraten  
dazu hausgemachte Spätzli und Apfelrotkraut CHF 35.00

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin und Gemüsevariation CHF 48.00

### **Vom Kalb**

Kalbpiccata „milanese“  
Safranrisotto oder Spaghetti und Marktgemüse CHF 38.00  
mit Schweinefleisch CHF 34.00

Kalbshohrücken 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*

Caramelköpfl 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](mailto:info@roessli-ruswil.ch)

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 8.1% inbegriffen.