

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

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 Winter

Vorspeisen

Bouillon* mit Gemüsestreifen oder hausgemachten Flädli	CHF	9.50
Tomatensuppe mit Basilikum	CHF	10.50
Selleriesuppe mit gerösteten Erdnüssen	CHF	11.50
Karotten Ingwersuppe mit Cashewnüssen	CHF	12.50
Grüner Blattsalat	CHF	9.50
Rösslialat (Gemischter Salat)	CHF	11.00
Nüsslialat "Mimosa" (auf Anfrage)	CHF	14.50

Hauptspeisen



Vom Schwein

Schweinsragout mit Rahmsauce
serviert mit Tagliatelle und frischem Marktgemüse CHF 26.00

Glasierter Schweinshals mit Honig-Rosmarinsauce
Kartoffelgratin und Gemüsevariation CHF 27.00

Schweinssteak mit Champignonrahmsauce
Nudeln und Marktgemüse CHF 28.00

Vom Poulet

Schweizer Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce
serviert mit Reis und zweierlei Zucchetti CHF 25.50

Gebratene Schweizer Pouletbrust mit Rosmarinsauce
serviert mit Reis und frisches Marktgemüse CHF 26.50

Gebratene Maispouletbrust mit Kräuterkruste
serviert mit Bratkartoffeln und Marktgemüse CHF 27.00

Vom Rind

In Rotweinsauce geschmorter Rindsbraten
hausgemachter Kartoffelstock und Gemüsevariation CHF 35.00

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

Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Butterrösti und Gemüsevariation CHF 42.00

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

Kalbshohrücken im Ofen gegart an Rosmarinjus
Kartoffelgratin und Ratatouille CHF 48.00

Hausgemachte Desserts

Caramelköpfler mit Rahm CHF 8.50

Glühweinzwetschgen mit Joghurtglace* CHF 12.50

Coupe Rössli mit frischen Früchten und Vanilleglace* CHF 10.50

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.