

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 Frühling

Vorspeisen

Bouillon* mit Gemüsestreifen oder hausgemachten Flädli	CHF	9.50
Bärlauchsuppe (auf Anfrage)	CHF	11.50
Spargelsuppe mit Spargeln als Einlage (auf Anfrage)	CHF	12.50
Grüner Blattsalat	CHF	9.50
Rösslialat (Gemischter Salat)	CHF	12.00
Blattsalat mit grünem Spargelragout	CHF	14.50

Hauptspeisen

Vom Schwein

Schweinsragout mit Calvadossauce
serviert mit Tagliatelle und frischem Marktgemüse CHF 26.00

Glasierter Schweinshals mit Honig-Rosmarinsauce
Kartoffelgratin und Gemüsevariation CHF 27.00

Schweinssteak mit Champignonsrahmsauce
Nudeln und Marktgemüse CHF 28.00

Vom Poulet

Schweizer Poulet Geschnetzeltes mit Currysauce
serviert mit Reis und zweierlei Zucchini CHF 27.00

Gebratene Schweizer Pouletbrust mit Rosmarinsauce
serviert mit Reis und frisches Marktgemüse CHF 27.50

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterkruste
serviert mit Bratkartoffeln und Marktgemüse CHF 28.00

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 44.00

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

Süssmostcreme mit Biskuit CHF 9.50

Caramellköppli mit Rahmtupf CHF 8.50

Saisonale Früchte mit Vanilleglace CHF 10.50

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