

## 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 Personenzahl. 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 vom Sommer

### Vorspeisen

Bouillon* mit Gartengemüsewürfelchen und -kräuter	CHF	9.50
Karotten Kokos Suppe	CHF	12.00
Grüner Blattsalat	CHF	9.50
Rösslialat (Gemischter Salat)	CHF	12.00
Kräutersalat mit frischem Gemüse	CHF	14.50

## Hauptspeisen

### Vom Schwein

Glasierter Schweinshals mit dunkler Bier-Honigsauce  
Kartoffelgratin und Gemüsevariation CHF 27.00

Schweinssteak mit Champignonrahmsauce  
Nudeln und Marktgemüse CHF 28.00

### Vom Poulet

Gebratene Schweizer Pouletbrust mit Thymiansauce  
serviert mit Nudeln und frisches Marktgemüse CHF 27.50

Gebratene Schweizer 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

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

Osso bucco Cremolata (Kalbshaxen) CHF 36.00

Bramata und sommerliches Ratatouille  
mit Schweinshaxen CHF 28.00

## Hausgemachte Desserts

Caramellköpfler mit Rahmtupf CHF 8.50

Zitronengras Kokos Panna cotta mit Erdbeeren CHF 12.50

Saisonale Früchte mit Vanilleglace CHF 10.50