

## **IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN**

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

---

Im Rössli in Hünenberg gelingt Ihr Fest rundum und wird zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

### Apero- & Menüvorschläge

... als Anregung für Ihren individuellen Anlass.

Im seit über 250 Jahre bestehenden, unscheinbaren weissen Haus im Hünenberger St. Wolfgang, verbirgt sich Tradition mit all seinen kleinen und individuellen Vorzügen. Hier stehen nicht «nur» die Kreationen von exklusiven Menüs im Vordergrund, sondern auch die Zubereitung von klassischen und überlieferten Gerichten auf hohem Niveau.

Bei der «Herstellung» unserer Speisen bedienen wir uns soweit wie möglich modernster Küchentechniken, um Vitamine und Inhaltsstoffe weitgehendst zu erhalten.

Für Ihre Feierlichkeit haben wir verschiedene Menükomponenten bzw. Menüvorschläge zur Auswahl bereitgestellt. Die nachfolgenden Gerichte sind nur ein kleiner Auszug dessen, was wir gerne für Sie kochen werden.

Mit Vergnügen Stellen wir mit Ihnen in einem gemeinsamen Gespräch Ihr individuelles, nach Ihren Wünschen und dem Anlass entsprechendes Menü zusammen.

Wir gestalten die kulinarischen Köstlichkeiten je nach Jahreszeit mit regionalen und saisonalen hochwertigen Produkten. Frühling, Sommer, Herbst und Winter bestimmen somit unser regelmässig wechselndes Angebot.

Bitte beachten Sie, dass die nachfolgenden Gerichte aus küchentechnischen Gründen nur auf Vorbestellung ab 10 Personen möglich sind.

## IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

---

### Apero-Vorschläge

... als Einstieg für Ihre geplante Feier.

#### *Knabbereien*

---

hausgemachte Curry-Nüssli	100gr	Fr. 5.00
Pistazien geröstet und gesalzen	100gr	Fr. 7.00
marinierte schwarze Oliven	100gr	Fr. 7.00
Sbrinz-Möckli	50gr	Fr. 5.00
Grissini mit Paprika und Käse	Port. à 3 Stück	Fr. 3.50
mini Blätterteig-Schnecken mit Rohschinken	Stück	Fr. 2.50
Gemüsesticks mit zweierlei Dip	Schale à 10 Pers	Fr. 9.00

#### *kalter Snack*

---

saisonale, kalte Suppe	Gläschen	Fr. 2.50
Cherrytomaten und Mozzarella mit Basilikum	Löffel	Fr. 2.50
Spiessli mit Melonen und Parmaschinken	Stück	Fr. 3.50
Faustbrötchen mit		
- Salami, Schinken, Fleischkäse	Stück	Fr. 3.00
- Frischkäse, Ei-Mousse	Stück	Fr. 3.00
- Lachs, Rohschinken	Stück	Fr. 3.80
Bruschetta mit		
- rotem Pesto und Ricotta	Stück	Fr. 2.00
- Tatar von mediterranem Gemüse	Stück	Fr. 2.00
- Thunfischmousse	Stück	Fr. 2.50
- Rauchlachstatar	Stück	Fr. 3.00
- Rindstatar	Stück	Fr. 3.50

## IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

### *warmer Snack*

---

saisonale, <b>heisse Suppe</b>	Espressotasse	Fr. 2.50
<b>Fleis hbällchen</b> mit Curry-Mayonnaise	Port. à 2 Stück	Fr. 1.80
mini Blätterteig- <b>Schinkengipfel</b>	Stück à 25g	Fr. 2.00
grillierte <b>Poulet-Spiesschen</b> mit würziger Wasabi-Mayonnaise	Stück	Fr. 3.50
<b>Asiatischer Gemüsesalat</b> mit gebratenen Kaninchenwürfeln	Stück	Fr. 3.50
frittierte <b>Krevette</b> im Knuspermantel mit Knoblauch-Dip	Stück	Fr. 3.50
<b>Zander-Knusperli</b> mit Remouladensauce	Stück	Fr. 2.50
Kleine <b>Kartoffeln mit Speck</b> umwickelt und Käse-Crème fraîche	Stück	Fr. 1.60
kleiner <b>Risotto</b> (vegetarisch) nach Saison und Ihrem Geschmack	Stück	Fr. 3.50

### *süsse Snack*

---

mini Crèmeschnitte «Rössli»	Stück	Fr. 4.00
Früchtespiessli	Stück	Fr. 2.90
Brownies	Stück	Fr. 3.00
Früchte-Blech Kuchen mit Streusel	Stück	Fr. 3.00
Panna Cotta mit Fruchtsauce	Gläschen	Fr. 2.50
Dunkles Schokoladenmousse	Gläschen	Fr. 2.50
kleiner Zuger Eiskaffee mit Kirsch	Gläschen	Fr. 2.00

## **IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN**

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

# Menu-Vorschläge

## **Salat & kalte Vorspeise**

---

### **Herbstsalat**

verschiedene Blattsalate an französischem Dressing  
mit Gorgonzola Krapfen und frischen Feigen

### **Eisberg Salat**

fein geschnitten und mariniert mit cremigem Ingwer-Limetten Dressing  
serviert mit Granatapfelkernen, Radieschen und  
Muotathaler Trockenfleisch-Heu

### **Gemischter Salat**

verschiedene Gemüse- und Blattsalate  
an französischem-, italienischem-, oder Saison-Dressing

### **Royal Lachs Rücken**

leicht geräuchert und in feine Tranchen geschnitten  
angerichtet auf weissem Rettich Salat mit Avocado-Dill Vinaigrette

### **Hirsch Carpaccio**

mit würzigem, kalten Maroni-Zwiebel Gröstl  
und fein gehobeltem, mariniertem Weisskohl-Rosenkohlsalat

### **Steinpilz Törtchen**

angerichtet mit geschmorten Randen Würfeln,  
gerösteten Nüssen und frittierter Petersilie

## **Suppe**

---

### **Sellerie Cremesuppe**

mit kross gebratenem Speck und Birne

### **Schaumsuppe**

von gelben Linsen mit seiner Einlage

### **Karotten-Ingwer Cremesuppe**

mit gebratenen Geflügelwürfeln und eingelegtem Ingwer

## **IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN**

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

### **Zwischengericht**

---

#### **Kabeljau Rückenfilet**

gebraten auf Kürbispüree mit  
Lauch Julienne und leicht pikanter Chorizo

#### **Entenbrust Brust**

rosa gebraten begleitet von sämigem Pilz-Risotto  
und Portwein-Jus

### **Hauptgericht**

---

#### **Kalbsschulter Filet**

im «Sous Vide – Bad» sanft gegart  
an Cognacrahmsauce mit Karottengemüse und Tagliatelle

#### **Rinds-Entrecôte**

am Stück englisch gebraten an kräftiger Rotweinsauce  
mit einem Beilagen-Mix aus Pilzen, buntem Gemüse und Pommes Rissolé

#### **Schweinsfilet**

am Stück zubereitet, mit grünen Bohnen und Speck  
serviert mit kleinen Bratkartoffeln und Kräuter-Jus

#### **Duo vom Rind**

Filet und geschmorte Kopfbacke an würziger Sauce  
mit hausgemachtem Rotkraut und Rosmarin-Kartoffelpüree

#### **Maispoularde**

saftig im Ofen gegart auf einem Beet von gemischtem Gemüse  
und begleitet von cremig gerührtem Parmesan Risotto

#### **Lammfilets**

rosa gebraten an Marsala Jus mit sämiger Bramata Polenta  
und kurz sautiertem Spitzkohl

## IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

### Dessert

---

#### **Feigenschaum Törtchen**

auf Zuckerteigboden mit Schokoladenglasur, begleitet von Karamellglace mit gerösteten Haselnüssen und frischen Feigen

#### **Dattel Parfait**

mit lauwarmen Mandarinen-Ananassalat und Mascarpone

#### **Crèmeschnitte «Rössli»**

Ein Mille-feuille aus knusprig süßem Blätterteig, Vanillecreme Beerenmousse und weisser Schokolade

#### **Gebrannte Creme**

im Glas mit zerstoßenen Meringues und geschlagenem Rahm serviert, aus garniert mit Früchten

#### **Überbackene Früchte oder Beeren**

süß oder säuerlich – je nach Geschmack und Saison dazu ein erfrischendes Sauerrahm Glace

#### **Nektarinen Schnitte**

aus luftiger Mousse mit Zitronengelee aus garniert mit Früchten und Schokoladenglace

#### **Komposition von auserlesenem Käse**

mit Fruchtbrot, Nüssen, Feigensenf und Chutney

---

Stellen Sie aus den Gerichten Ihr eigenes, einheitliches Menu individuell zusammen.

Ihre Auswahl liegt im Rahmen zwischen:

---

#### 3-GANG

MIN. FR. 64.00

MAX. FR. 89.00

---

#### 4-GANG

MIN. FR. 79.00

MAX. FR. 104.00

---

#### 5-GANG

MIN. FR. 92.00

MAX. FR. 118.00

## IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

### Was Sie für Ihr Fest alles wissen sollten / AGB

---

#### RAUMANGEBOT FÜR BANKETT

bis 14 Personen	Rösstlistube
bis 18 Personen	Gaststube
bis 30 Personen	Panorama-Saal
bis 65 Personen	Panorama-Saal & Rösstlistube

#### RAUMANGEBOT FÜR APERITIF

Gerne beraten wir Sie je nach Anlass. Grundsätzlich stehen für Aperos alle oben genannten Räumlichkeiten, sowie von Frühling bis Herbst die Lounge, die Panorama-Terrasse und das Gartenrestaurant zur Verfügung.

#### SERVICE-ZEITEN

Bei Anlässen am Mittag, stellen wir Ihnen die Räumlichkeiten gerne bis spätestens 16.30 Uhr zur Verfügung. Ausser es wird eine spezielle Vereinbarung getroffen.

Im Rössli können Sie Ihr Nachtessen bereits ab 17.30 Uhr planen, damit Sie möglichst viel Zeit für Ihre Feier haben.

#### TISCHPLÄNE

Verlangen Sie unsere Standard-Tischpläne, oder geben Sie uns die Gruppierung Ihrer Gäste bekannt. Wir werden Ihnen darauf hin, soweit möglich, einen massgeschneiderten Tischplan erstellen.

#### DEKORATION

Gerne empfehlen wir Ihnen das ortsansässige Blumengeschäft «Blumengalerie Mattmann».

Hausinterne Blumendekoration auf den Tischen (inkl. Kerzen) stellen wir Ihnen für Bankette bis 30 Personen zu einem Unkostenbeitrag von Fr. 3.50 pro Person zur Verfügung. Bei Mitnahme verrechnen wir Ihnen die Blumen nach Aufwand.

#### MENU DRUCK

Wünschen Sie Ihren persönlichen Text, ein Bild oder Logo in den Menukarten? Gerne übernehmen wir Ihre digitalen oder originalen Vorgaben. Der Druck, ob schwarz/weiss oder farbig, gehört zu unserer Dienstleistung.

## IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

---

### MUSIK

In Bezug auf unsere Anwohner im St. Wolfgang, können wir Ihnen Musik in den Banketträumlichkeiten bis max. um 24.00 Uhr gestatten.

### VERLÄNGERUNG

Unser Restaurant ist bis 00.30 Uhr geöffnet. Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn im und um das „Rössli“ bieten wir keine weitere Verlängerung nach den offiziellen Öffnungszeiten an.

### INFRASTRUKTUR

Leinwand	pro Anlass	1 Stk. à	Fr. 15.00
Flip Chart	pro Anlass	1 Stk. à	Fr. 15.00
Beamer mit Leinwand	pro Anlass	1 Stk. à	Fr. 60.00

### DIVERSES

Das Steigenlassen von Himmelslaternen (mit Brennkörpern) oder zünden von Feuerwerk ist auf unserem Grundstück aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.

### TELLERGELD

Werden Ihnen Torten geschenkt oder von Ihnen selbst mitgenommen und zum Anlass serviert und gegessen, entstehen für Sie Kosten für die Dienstleistung und die Reinigung für Geschirr und Bestecke von Fr. 4.00 pro Person.

### ZAPFENGELD

Möchten Sie Ihren Lieblingswein selbst mitbringen, berechnen wir für das Ausschanken, die Dienstleistung und die Reinigung der Gläser generell **Fr. 35.00.** pro 75cl-Flasche

### BANKETTBESPRECHUNG

Wir bitten Sie uns Ihr gewünschtes Menü bis spätestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass bekanntzugeben. Gerne beraten wir Sie auch persönlich vor Ort. Wir sind Ihnen diesbezüglich sehr dankbar, wenn Sie Ihren Besuch zuvor telefonisch ankündigen, damit wir für die Besprechung Ihrer Feier genügend Zeit einrechnen können.

## IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

---

### KOSTEN FÜR NO SHOWS

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl bis spätestens 2 Tag vor Ihrem Anlass bekanntzugeben. Danach akzeptieren wir Abweichungen bis 5% gratis. Alle weiteren Absagen werden Ihnen zum vollen Menu- oder Arrangementpreis in Rechnung gestellt.

### ANNULLATIONSKOSTEN

Schriftliche Stornierungen des gesamten Anlasses bis 6 Wochen vor dem definitiv reservierten Termin sind gratis.

Spätere Annullierungen werden wie folgt in Rechnung gestellt:

6 bis 4 Wochen vor dem Termin:	Fr. 15.00 / bestellte Pers.
4 bis 2 Wochen vor dem Termin:	30% des Menüpreises / bestellte Pers.
2 bis 1 Wochen vor dem Termin:	60% des Menüpreises / bestellte Pers.
1 bis 0 Wochen vor dem Termin:	90% des Menüpreises / bestellte Pers.

### RÜCKTRITTSRECHT DURCH LANDGASTHOF RÖSSLI

Hat das Management des Landgasthof Rössli begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses gefährden könnte oder werden die AGBs nicht eingehalten, so ist die Geschäftsleitung berechtigt, die getätigten Vereinbarungen jederzeit entschädigungslos aufzulösen. Schadenersatzansprüche können in keinem Fall geltend gemacht werden.

### PREISE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.  
Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

**Bei uns ist Ihr Anlass in besten Händen.**

Wir freuen uns auf Sie