

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

#### *kalter Snack*

---

saisonale, <b>kalte Suppe</b>	Gläschen	Fr. 2.50
<b>Cherrytomaten</b> und <b>Mozzarella</b> mit Basilikum	Löffel	Fr. 2.50
Spiessli mit <b>Melonen</b> und <b>Parmaschinken</b>	Stück	Fr. 3.50
<b>Faustbrötchen</b> mit		
- Salami, Schinken, Fleischkäse	Stück	Fr. 3.00
- Frischkäse, Ei-Mousse	Stück	Fr. 3.00
- Lachs, Rohschinken	Stück	Fr. 3.80
<b>Bruschetta</b> mit		
- rotem Pesto und Ricotta	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>Fleischbällchen</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 Mango-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-Blechkuchen 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**\_\_\_\_\_

##### **Saison-Salat**

verschiedene Blattsalate an Feigen-Dressing mit gerösteten Haselnüssen, frischen Feigen und frittierten Meerrettich Krapfen

##### **Gemischter Salat**

verschiedene Gemüse- und Blattsalate  
an französischem- oder italienischem Dressing

##### **geräucherte Forelle**

mit fein geraffelem Kohlrabi Salat an einer cremigen Kräutersauce, dazu geröstete Pinien und Gartenkresse

##### **Gambero Rosso**

die purpurroten Garnelen präsentieren sich als Tatar mit Mango, dazu ein Rohkostsalat aus Rosenkohl und Apfel mit knusprigem Focaccia Cips

##### **geräucherte Entenbrust**

in feine Tranchen aufgeschnitten, serviert auf würzigem Orangen-Fenchelsalat und Granatapfel

##### **Randen-Carpaccio**

aus rohen, marinierten Randen mit Honig-Thymian Vinaigrette, begleitet von einem Ziegen-Frischkäsemousse und Pistazien

#### **Suppe**\_\_\_\_\_

##### **Kürbis Cremesuppe**

mit Ingwer, Kokosmilch und Kürbiskernen

##### **Hummer Schaumsuppe**

mit Flusskrebsen und frittierter Petersilie

##### **Karotten-Orangensuppe**

mit saftig-würzigem Geflügelwürfeln

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

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

### **Zwischengericht**\_\_\_\_\_

#### **gebratenes Rotbarschfilet**

auf sämigem Pilzrisotto mit kräftigem Rotweinjus

#### **Jakobsmuschel**

auf fruchtigem Selleriepüree mit krossgebratenem Rohschinken

#### **Kaninchen Rückenfilets**

in würziger Marinade gebraten

begleitet von mediterranem Gemüse

### **Hauptgericht**\_\_\_\_\_

#### **Kalbsrücken im Kräutermantel**

auf Kartoffelpüree und grilliertem Rosenkohl

an einer Zwiebel-Feigen Reduktion

#### **Maispoularden Brust**

saftig im Ofen gegart, serviert mit Steinpilzrisotto,

Kräuterjus und gebratenem Hokkaido Kürbis

#### **Rindsfilet**

am Stück rosa gebraten an Portweinsauce

mit aromatischem Rotkraut und Kartoffelgratin

#### **Rinds Entrecôte**

als Roastbeef gegart mit einer Wintergemüsepfanne

aus buntem Gemüse und gebratenen Pilzen,

serviert mit knusprig frittierten Pommes dauphine

#### **Lamm Filets**

zart gegart an Marsala Sauce

mit cremiger Rosmarin-Polenta und herbstlichem Wurzelgemüse

#### **Schweinsfilet**

im Speckmantel gebraten an Cognac-Rahmsauce

mit pikanten, grünen Bohnen und cremigen Tagliatelle

## IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

Dessert \_\_\_\_\_

### Crèmeschnitte «Rössli»

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

### Joghurt-Orangen Mousse

mit marinierten Orangen und Zitronen-Honig Hippe

### Haselnuss-Krokant Parfait

mit karamellisierten Birnenschnitzen und Birnencreme

### Mango Tiramisu

im Glas serviert mit Pistazienbiskuit, Mascarponecreme  
und Mango-Kompott

### Schokoladen Törtchen

aus dunklem Schokoladenmousse auf Butterkeksboden  
mit Fior di Latte Glace und exotischem Fruchtsalat

---

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

Ihre Auswahl liegt im Rahmen zwischen:

---

3-GANG  
MIN. FR. 68.00      MAX. FR. 91.00

---

4-GANG  
MIN. FR. 82.00      MAX. FR. 109.00

---

5-GANG  
MIN. FR. 94.00      MAX. FR. 124.00

## **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	Rösslistube
bis 18 Personen	Gaststube
bis 30 Personen	Panorama-Saal
bis 65 Personen	Panorama-Saal & Rösslistube

#### **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 «Blumengallerie 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. 4.50 pro Person.

### **ZAPFENGELD**

Möchten Sie Ihren Lieblingswein selbst mitbringen, berechnen wir für das Ausschenken, 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