

## Lieber Gast!

Wir freuen uns, Sie zu Ihrer bevorstehenden Feier begrüßen zu dürfen.

Der Landgasthof Rössli ist ein beliebtes Ziel für Anlässe aller Art. Besonders schön ist im Sommer unsere gemütliche, zum Erholen einladende Gartenterrasse für APÉROS bestens geeignet.

Für Kinder hat es einen grossen Spielplatz zum Herumtollen.

Verstehen Sie diese Vorschläge als kleine Hilfe zur Auswahl. Gerne erstellen wir auch ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Damit wir Ihr Anlass bestens planen können sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie mit uns einen Termin vereinbaren.

Unsere Menüvorschläge sind für Gesellschaften **AB 10 PERSONEN**

Die Grösse unserer Räume richten sich nach Tischordnung

Saal bis max. 60 Personen,

Säli 20 bis max. 28 Personen,

Saal und Säli verbunden bis ca. 90 Personen

Jägerstübli 8 Personen ideal für Sitzungen

Wir freuen uns im Voraus auf Ihren Besuch im Rössli z'Mauesee.

Irene und Benno Dubach-Hofstetter und Team

Diese Vorschläge ersetzen alle vorgängigen Ausgaben!

Version: 08.02.2021

## ETWAS FEINES ZUM APÉRO

Im Löffel servierte Köstlichkeiten	pro Stück	3.00
· Poulet Satay Spiessli		
· Rauchlachs Rose mit Meerrettich		
· mini Frühlingsrolle mit Gemüse		
· Carpaccio di Bresaola mit Parmesan		
· Samosa auf Sweet Chili Sauce		
Verschiedene CANAPÉS	pro 1/2 Stück	3.00
Rinds Tartar, Schinken, Rohschinken, Salami, Thon oder Käse		
Apéro Platte „VIVA ITALIA“	pro Person	7.50
Rohschinken Grissini, eingelegte Oliven, Parmesan Stücke mit Aceto Balsamico, Teufelshörnli und Caprese Spiessli		
SILSERLI gefüllt mit:	pro Stück	2.50
Schinken, Käse, Rohschinken, Salami oder Brie		
hausgemachtes KNOBLIBROT	pro Stück	1.80
CROSTINI mit Tomaten und Basilikum	pro Stück	2.00
TOMATEN MOZZARELLA Spiessli	pro Stück	2.00
warme SCHINKENGIPFELI	pro Stück	2.00
mini Apéro FLAMMKUCHEN	pro Stück	2.00
NÜSSLI & CHIPS	pro Stück	2.00

## VORSPEISEN

RINDS TARTAR CANAPÉ „RÖSSLI ART“ 17.00  
mit Salatbouquet garniert

16.00

GERÄUCHERTER LACHS mit Meerrettichschaum, 16.00  
garniert mit Salatbouquet dazu Toast und Butter

lauwarmer ZIEGENFRISCHKÄSE mit Honig und Thymian 16.00  
garniert mit Cherry Tomate und Salatbouquet  
an Balsamico Dressing



frische SEMPACHER BALCHENFILETS gebraten 15.00  
Mandelreis und Blattspinat

ZANDER RÖLLCHEN mit Blattspinat gefüllt 16.00  
an Noilly Prat Sauce, dazu Butterreis

## SUPPEN

BOUILLON	mit Gemüseinlage überbacken mit Blätterteig	8.50
BOUILLON	mit Eierstich mit Gemüsestreifen mit Perlen mit hausgemachten Flädli	6.00
TOMATEN CAPPUCINO	mit Pesto beträufelt	8.00
RÜEBLI CRÈMESUPPE	mit Ingwer	8.00
SAFRAN CRÈMESUPPE		9.00

---

## SALATE

weitere Salate finden Sie in unserer Saisonkarte

BUNTER BLATTSALAT		6.00
GEMISCHTER SALAT		8.50
BUNTER BLATTSALAT	mit lauwarmen Champignons	9.00
BUNTER BLATTSALAT	mit hausgemachten Croutons, gebratenem Speck und Champignons an Thousand Island Dressing	10.00

---

## VO BEIDEM E CHLI

knackiger Blattsalat mit gerösteten Nüssen begleitet mit einer leicht pikanten Rüebl Ingwer Suppe warm oder an heissen Tagen erfrischend kalt serviert	12.00
--	-------

## FESTTAGS MENU NR. 1

ab 10 Personen

TAPAS TELLER

70.00

Mini Frühlingsrolle, Scampi in Knusperpanade,  
Oliven, Knoblibrot, Tortilla Chips, Bresaola und Käse

\*\*\*

BUNTER BLATTSALAT mit gehacktem Ei

\*\*\*

Frische SEMPACHER BALCHENFILETS gebraten  
Mandelreis und Blattspinat

\*\*\*

ENTRECÔTE DOUBLE mit Sauce Bearnaise  
Kartoffel Croquetten und Marktgemüse

## FESTTAGS MENU NR. 2

ab 10 Personen

SAFRAN CRÈMESUPPE

60.00

\*\*\*

POULET FÄCHER auf hausgemachter Curry Kräutersauce  
dazu Butterreis und Broccoli Röschen mit gerösteten Mandeln

\*\*\*

Zitronensorbet

\*\*\*

SCHWEINSSTEAK ca. 130 gr. auf Morchelsauce  
Butternüdeli und Marktgemüse

Zuschlag für Kalbssteak

7.00

## FESTTAGS MENU NR. 3

ab 10 Personen

BUNTER BLATTSALAT mit Croûtons

67.00

\*\*\*

ZANDER RÖLLCHEN mit Blattspinat gefüllt  
an Noilly Prat Sauce, dazu Reis

\*\*\*

SCHWEINSFILET an Calvados Sauce  
Butternüdeli und Marktgemüse

\*\*\*

ZWETSCHGENSORBET

\*\*\*

RINDSFILET MIT NUSSKRUSTE auf Portweinjus  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

## FESTTAGS MENU NR. 4

ab 10 Personen

GERÄUCHERTER LACHS mit Meerrettichschaum,  
garniert mit Salatbouquet dazu Toast und Butter

60.00

\*\*\*

BOUILLON mit Gemüsestreifen

\*\*\*

SCHWEINSFILET MIT SPECK IM BLÄTTERTEIG  
Croquetten und Marktgemüse

Nachservice: Schweinsfilet

Zuschlag für Kalbsfilet

9.00

## FESTTAGS MENU NR. 5

ab 10 Personen

BUNTER BLATTSALAT mit lauwarmen Champignons

53.00

\*\*\*

BOUILLON mit Gemüse, überbacken mit Blätterteig

\*\*\*

SCHWEINS KRONENBRATEN

Butternüdeli und Gemüse garnitur

\*\*\*

SCHWEINS KRONENBRATEN

Croquetten und Gemüse garnitur

## FESTTAGS MENU NR. 6

ab 10 Personen

GERÄUCHERTER LACHS mit Meerrettichschaum,  
garniert mit Salatbouquet dazu Toast und Butter

68.00

\*\*\*

feines SAFRANSÜPPLI

\*\*\*

KALBSSCHNITZEL an Morchelsauce

Butternüdeli und Gemüse garnitur

\*\*\*

KALBSSCHNITZEL an Morchelsauce

Duchesse Kartoffeln und Gemüse garnitur

## LES DEUX FILETS NR. 1

ab 10 Personen

SCHWEINSFILET mit Calvados Sauce  
Butternüdeli und Marktgemüse

45.00

\*\*\*

ZWETSCHGENSORBET

\*\*\*

RINDSFILET mit Kräuterbutter  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

## LES DEUX FILETS NR. 2

ab 10 Personen

KALBSFILET mit Morchelsauce  
Butterreis und Marktgemüse

52.00

\*\*\*

ZITRONENSORBET

\*\*\*

RINDSFILET mit Café de Paris  
Croquetten und Marktgemüse

## LES DEUX FILETS NR. 3

ab 10 Personen

SCHWEINSFILET mit Calvados Sauce  
Butternüdeli und Marktgemüse

48.00

\*\*\*

ZITRONENSORBET

\*\*\*

KALBSFILET dazu Morchelsauce  
Croquetten und Marktgemüse

## LES TROIS FILETS

ab 10 Personen

SCHWEINSFILET mit feiner Rahmsauce  
Butternüdeli und Marktgemüse

63.00

\*\*\*

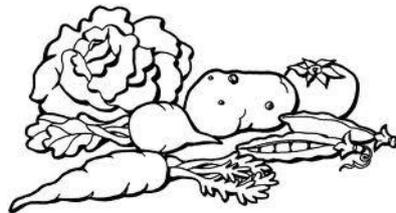
RINDSFILET mit Kräuterbutter  
Pommes Duchesse und Marktgemüse

\*\*\*

ZITRONENSORBET

\*\*\*

KALBSFILET dazu Morchelsauce  
Butterreis und mit Rahm gefüllter Pfirsich



## VEGI MENÜ

FRÜHLINGSROLLE süss sauer  
garniert mit buntem Blattsalat

42.00

\*\*\*

TOMATEN CAPPUCINO mit Pesto beträufelt

\*\*\*

VEGI JOGGINGTELLER

Rösti Taschen gefüllt mit Frischkäse  
dazu reichhaltige Gemüse garnitur

serviert in 2 Gängen

## HAUPTGERICHTE

SCHWEINSSCHNITZEL „Rahmsauce“ 34.00  
1. Gang Butternüdeli, und Gemüse garnitur  
2. Gang Pommes frites und Gemüse garnitur

SCHWEINSSTEAK „PRINCESSE“ 38.00  
mit Spargelspitzen belegt, gratiniert mit Sauce Mousseline  
dazu Croquetten und Gemüse garnitur  
Nachservice: Nüdeli und Gemüse

SCHWEINSSTEAK „HAWAII“ 38.00  
mit Ananas belegt und Käse überbacken  
Pommes frites und Gemüse garnitur  
Nachservice: Nüdeli und Gemüse

SCHWEINS PICCATA „RÖSSLI ART“ 36.00  
mit Tomaten und Champignons belegt und Käse gratiniert  
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur  
2. Gang Pommes frites und Gemüse garnitur

SCHWEINS CORDONBLEU 38.00  
Pommes frites und Gemüse garnitur  
Nachservice: Nüdeli und Gemüse

## BRATENSTÜCKE wie man sie liebt

ab 10 Personen

SCHWEINS KRONENBRATEN am Stück gebraten	36.00
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur	
2. Gang Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	
KALBS CARRÉEBRATEN ganz speziell und fein	52.00
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur	
2. Gang Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	
SCHWEINSBRATEN mit Dörripflaumen	34.00
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur	
2. Gang Croquetten und Gemüse garnitur	
SCHWEINSBRATEN	36.00
Butternüdeli und Gemüse garnitur	
***	
RINDSBRATEN gespickt	
Kartoffelstock und Gemüse garnitur	
SCHWEINSBRATEN	40.00
Butternüdeli und Gemüse garnitur	
***	
KALBSBRATEN	
Croquetten und Gemüse garnitur	
RINDSBRATEN GESPICKT	42.00
Butternüdeli und Gemüse garnitur	
***	
KALBSBRATEN	
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	

## DAS FEINSTE VOM KALB

ab 10 Personen

KALBSSCHNITZEL dazu feine Rahmsauce 46.00  
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur  
2. Gang Croquetten und Gemüse garnitur

SALTIMBOCCA „ROMANA“ 46.00  
1. Gang Risotto und Gemüse garnitur  
2. Gang Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

KALBS PICCATA „MILANESE“ 46.00  
Risotto und Gemüse garnitur  
serviert in 2 Gängen

KALBSSTEAK mit Morchelsauce 49.00  
Butternüdeli und Gemüse garnitur  
Nachservice: Croquetten und Gemüse

KALBS CORDONBLEU 46.00  
Pommes frites und Gemüse garnitur  
Nachservice: Nüdeli und Gemüse

## ZARTE FILETS

ab 10 Personen

SCHWEINSFILET mit Calvados Sauce 39.00

1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur
2. Gang Croquetten und Gemüse garnitur

SCHWEINSFILET in Rohschinken 39.00  
am Stück gebraten, auf Portweinsauce

1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur
2. Gang Croquetten und Gemüse garnitur

SCHWEINSFILET im Blätterteig auf braunem Jus 39.00

1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur
2. Gang Croquetten und Gemüse garnitur

KALBSFILET an Morchelsauce 57.00

1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur
2. Gang Croquetten und Gemüse garnitur

grilliertes RINDSFILET an hausgemachter Bearnaise Sauce 48.00  
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Nachservice: Nüdeli und Gemüse

LAMM RACKS PROVENCALE gratiniert mit Kräuterkruste 46.00  
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Nachservice: Nüdeli und Gemüse

## DESSERT

JÄGERTELLER		11.80
Feines Crêpe, gefüllt mit Waldbeeren und Vanilleglacé		
SORBET VARIATION mit frischem Fruchtsalat		11.80
ZWETSCHGEN in ROTWEIN mit Glacé und Rahm		11.80
FRUCHTSALAT mit oder ohne Rahm	mini 7.80	9.80
COUPE MAISON	mini 9.80	11.80
VACHERIN TORTE		12.50
mehrstöckig und hausgemacht		

## REICHHALTIGES DESSERTBUFFET

24.00

frischer Fruchtsalat,  
Rahmglacé nach Wahl  
Sorbet nach Wahl  
mini Meringues mit Rahm  
Früchte Tartelette  
gebrannte Crème  
Tiramisu  
Beerengratin  
Caramelköpfl  
Schokoladenmousse  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Käseplatte

### TIPP:

Bei uns besteht die Möglichkeit ab der aktuellen Dessertkarte vor Ort zu bestellen.

## Informationen

<b>Blumen</b>	Auf Wunsch besorgen wir Ihnen frische Blumen die wir zum Selbstkostenpreis abgeben.	
<b>Kerzen</b>	Kerzen sind im Preis inbegriffen	
<b>Unterhaltung</b>	Ein Klavier steht zur Verfügung  Gerne beraten wir Sie betreffend Unterhaltungsmusik oder Entertainer	
<b>Polizeistunde</b>	00:30 Uhr	
<b>Verlängerung</b>	bis 1:30 Uhr	250.00
	max. Verlängerung bis 2:30 Uhr	600.00
<b>Musik</b>	bis max. 1:00 Uhr	
<b>Wein</b>	Zapfengeld für mitgebrachten Wein pro Flasche	30.00
<b>Dessert</b>	Für selbstgebrachte Dessert verrechnen wir pro Person	6.00
<b>Preise</b>	Unsere Preise verstehen sich rein Netto inkl. 7.7% MwSt.	
<b>Kreditkarten</b>	<u>Wir akzeptieren:</u> EC DIRECT, POSTCARD oder Einzahlungsschein <b>Bei Gesellschaften keine Kreditkarten</b> <b>(MasterCard, Visa)</b>	

Vielen Dank für Ihr Verständnis.