

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. Auch 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 unsere 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: 08.02.2019



**SCHÖN IST JEDE SYMPATHIE
KÖSTLICH DAS BEHAGEN
SPEISE, WEIN UND HARMONIE
WÄRMEN GEIST UND MAGEN**

UNSERE KLEINEN ENTRÉES

Frische SCHINKENGIPFELI	pro Stück	2.00
Mini APÉRO PIZZA	pro Stück	2.00
Verschiedene CANAPÉES Rinds Tartar, Schinken, Bündner Fleisch, Rohschinken, Sellerie oder Käse	pro Stück	2.80
Hausgemachtes KNOBLIBROT	pro Stück	1.50
TOMATEN MOZZARELLA SPIESSLI	pro Stück	1.50
MINI SANDWICH Silserli gefüllt mit Schinken, Käse, Rohschinken, Salami oder Brie	pro Stück	2.00
NÜSSLI & CHIPS	pro Stück	2.00
CROSTINI mit Tomaten und Basilikum	pro Stück	1.50
<u>VIVA ITALIA</u> Rohschinken- Grissini, Parmesan Stücke mit Aceto Balsamico, eingelegte Oliven, Teufelshörnli und Caprese Spiesse	pro Person	7.50
<u>KALTE PLATTE ZUM APÉRO</u> Schinken, Aufschnitt, Salami, Speck, Käse	pro Person	11.00

VORSPEISEN

CANAPÉ „RÖSSLI ART“ 16.00
Tartar, Lachs und Käse Canapé mit Salatbouquet garniert

HAUSPASTETE mit Cumberland Sauce 15.00
und Waldorfsalat

GERÄUCHERTER LACHS mit Meerrettichschaum, 15.00
Salatbouquet, Toast und Butter



SEMPACHER BALCHENFILETS mit Kräutern gebraten 14.00
dazu Salzkartoffeln

ZANDER - RÖLLCHEN mit Blattspinat gefüllt 14.00
an Noilly - Prat - Sauce, dazu Butterreis

SUPPEN

BOUILLON mit Gemüseeinlage überbacken mit Blätterteig	8.00
BOUILLON mit Eierstich mit Gemüsestreifen mit Perlen mit hausgemachten Flädli	5.50
TOMATEN - CRÈMESUPPE mit Basilikum	7.50
KAROTTEN - CRÈMESUPPE mit Ingwer	7.50
frische SAFRAN - CRÈMESUPPE	8.00

SALATE

Weitere Salate finden Sie in unserer Saisonkarte

BUNTER BLATTSALAT	6.00
GEMISCHTER SALAT	8.00
BUNTER BLATTSALAT mit lauwarmen Champignons	9.00
BUNTER BLATTSALAT mit hausgemachten Croutons, gebratenem Speck und Champignons an Thousand - Island - Dressing	10.00

FESTTAGS - MENU NR. 1

ab 10 Personen

TAPAS - TELLER

65.00

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

BUNTER BLATTSALAT mit gehacktem Ei

Frische SEMPACHER BALCHENFILETS gebraten
Mandelreis und Blattspinat

RINDSENTRECÔTE - FÄCHER mit Sauce Bearnaise
Kartoffel - Croquetten und Marktgemüse

HIMBEER - PARFAIT garniert mit Saisonfrüchten

FESTTAGS - MENU NR. 2

ab 10 Personen

RINDS - CARPACCIO mit Kräuter

60.00

Hausgemachtes SAFRAN - SÜPPLI

POULET - FÄCHER mit Kräuterschaum

Im Butterreisring und garniert mit Broccoli röschen

Zitronensorbet

SCHWEINSSTEAK ca. 130 gr. auf Morchelsauce

Butternüdeli und Marktgemüse

Zuschlag für Kalbssteak

5.00

KIRSCHENGRATIN mit Vanilleglacé und Rahm

FESTTAGS - MENU NR. 3

ab 10 Personen

ZANDER - ROULADE mit Spinat gefüllt
auf Noilly - Prat - Sauce 67.00

BUNTER BLATTSALAT mit Croûtons

SCHWEINSFILET an Calvados - Sauce
Butternüdeli und Marktgemüse

ZWETSCHGENSORBET

RINDSFILET MIT NUSSKRUSTE auf Portweinjus
Kartoffelgratin und Marktgemüse

FRUCHTSALAT

mit Vanille und Erdbeerglacé garniert mit Rahm

FESTTAGS - MENU NR. 4

ab 10 Personen

GERÄUCHTER LACHS mit Meerrettichschaum und
Salatbouquet dazu Toast und Butter 58.00

BOUILLON mit Gemüse

SCHWEINSFILET MIT SPECK IM BLÄTTERTEIG
Croquetten und Marktgemüse

Zuschlag für Kalbsfilet 7.00

SORBET - VARIATION mit frischem Fruchtsalat

FESTTAGS - MENU NR. 5

ab 10 Personen

BUNTER BLATTSALAT mit lauwarmen Champignons 58.00

BOUILLON mit Gemüse, überbacken mit Blätterteig

SCHWEINS - KRONENBRATEN

1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur

2. Gang Croquetten und Gemüse garnitur

HEISSE BEEREN mit Vanilleglacé

FESTTAGS - MENU NR. 6

ab 10 Personen

GERÄUCHTER LACHS mit Salatgarnitur 65.00
dazu Toast und Butter

Feines SAFRANSÜPPLI

KALBSSCHNITZEL auf Morchelsauce

1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur

2. Gang Duchesse - Kartoffeln und Gemüse garnitur

HIMBEER - PARFAIT garniert mit Saisonfrüchten

LES DEUX FILETS NR. 1

ab 10 Personen

SCHWEINSFILET „Sauce Calvados“
Butternüdeli und Marktgemüse

43.00

ZWETSCHGENSORBET

RINDSFILET „Kräuterbutter“
Kartoffelgratin und Marktgemüse

LES DEUX FILETS NR. 2

ab 10 Personen

KALBSFILET „Morchelsauce“
Butterreis und Marktgemüse

52.00

ZITRONENSORBET

RINDSFILET „Café de Paris“
Croquetten und Marktgemüse

LES DEUX FILETS NR. 3

ab 10 Personen

SCHWEINSFILET „Sauce Calvados“
Butternüdeli und Marktgemüse

48.00

ZITRONENSORBET

KALBSFILET „Morchelsauce“
Croquetten und Marktgemüse

LES TROIS FILETS

ab 10 Personen

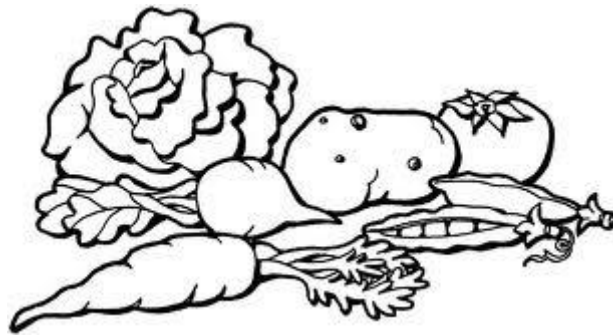
SCHWEINSFILET „Rahmsauce“
Butternüdeli und Marktgemüse

60.00

RINDSFILET „Kräuterbutter“
Pommes Duchesse und Marktgemüse

ZITRONENSORBET

KALBSFILET „Morchelsauce“
Butterreis und mit Rahm gefüllter Pfirsich



VEGI - MENÜ

FRÜHLINGSROLLE „Süss - Sauer“

38.00

TOMATEN - CRÈMESUPPE

VEGI JOGGINGTELLER
Rösti - Taschen gefüllt mit Frischkäse
dazu reichhaltige Gemüse garnitur

SORBET - VARIATION mit frischem Fruchtsalat

HAUPTGERICHTE

SCHWEINSSCHNITZEL „Rahmsauce“ 31.00

1. Gang Butternüdeli, und Gemüse garnitur
2. Gang Pommes frites und Gemüse garnitur

SCHWEINSSTEAK „PRINCESSE“ 38.00

mit Spargelspitzen belegt, gratiniert mit Sauce Mousseline
Croquetten und Gemüse garnitur
Nachservice Nüdeli und Gemüse

SCHWEINSSTEAK „HAWAII“ 38.00

mit Ananas belegt und mit Käse überbacken
Pommes frites und Gemüse garnitur
Nachservice Nüdeli und Gemüse

SCHWEINS - PICCATA „RÖSSLI ART“ 38.00

mit Tomaten und Champignons belegt und mit 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 36.00
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur
2. Gang Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

KALBS CARRÉBRATEN 52.00
am Stück gebraten „ganz speziell und fein“
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur
2. Gang Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

SCHWEINSBRATEN mit oder ohne Dörripflaumen 32.00
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur
2. Gang Croquetten und Gemüse garnitur

SCHWEINS - und RINDSBRATEN gespickt 33.00
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur
2. Gang Kartoffelstock und Gemüse garnitur

SCHWEINS - und KALBSBRATEN 40.00
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur
2. Gang Pommes frites und Gemüse garnitur

RINDSBRATEN GESPICKT UND KALBSBRATEN 41.00
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur
2. Gang Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

DAS FEINSTE VOM KALB

ab 10 Personen

KALBSSCHNITZEL „Rahmsauce“	42.00
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur	
2. Gang Croquetten und Gemüse garnitur	
SALTIMBOCCA „ROMANA“	42.00
1. Gang Risotto und Gemüse garnitur	
2. Gang Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	
KALBS - PICCATA "MILANESE"	42.00
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur	
2. Gang Risotto und Gemüse garnitur	
KALBSSTEAK "Morchelsauce"	47.00
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 „Calvados“	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	
LAMMRÜCKENFILET umwickelt mit Speck	43.00
1. Gang Butternüdeli und Gemüse garnitur	
2. Gang Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	
RINDSFILET „Sauce Bearnaise“	48.00
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	
Nachservice Nüdeli und Gemüse	
KALBSFILET „Morchelsauce“	57.00

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

DESSERT

JÄGERTELLER		11.80
Feines Crêpe, gefüllt mit Waldbeeren und Vanilleglacé		
SORBET - VARIATION	mit frischem Fruchtsalat	10.80
ZWETSCHGEN	in ROTWEIN mit Zimtglacé und Rahm	11.80
HIMBEER - PARFAIT	mit Saisonfrüchten	10.80
FRUCHTSALAT	mit oder ohne Rahm	mini 7.80 9.80
COUPE MAISON		mini 8.80 10.80
SCHWARZWÄLDER - TORTE		pro Stück 8.00
HOCHZEITS - oder GEBURTSTAGSTORTE (Vacherin)		12.50
mehrstöckig und hausgemacht		

REICHHALTIGES DESSERTBUFFET 24.00

Frischer Fruchtsalat, Glacé, Meringues, Rahm, Guetzli, Passionsfrucht-mousse, Kuchen, Früchte Tartlette gebrannte Crème, Tiramisu, Beerengratin, Caramelköpfl, Apfelchüechli mit Vanillesauce, Schokoladen Mouse und Käseplatte

TIPP:

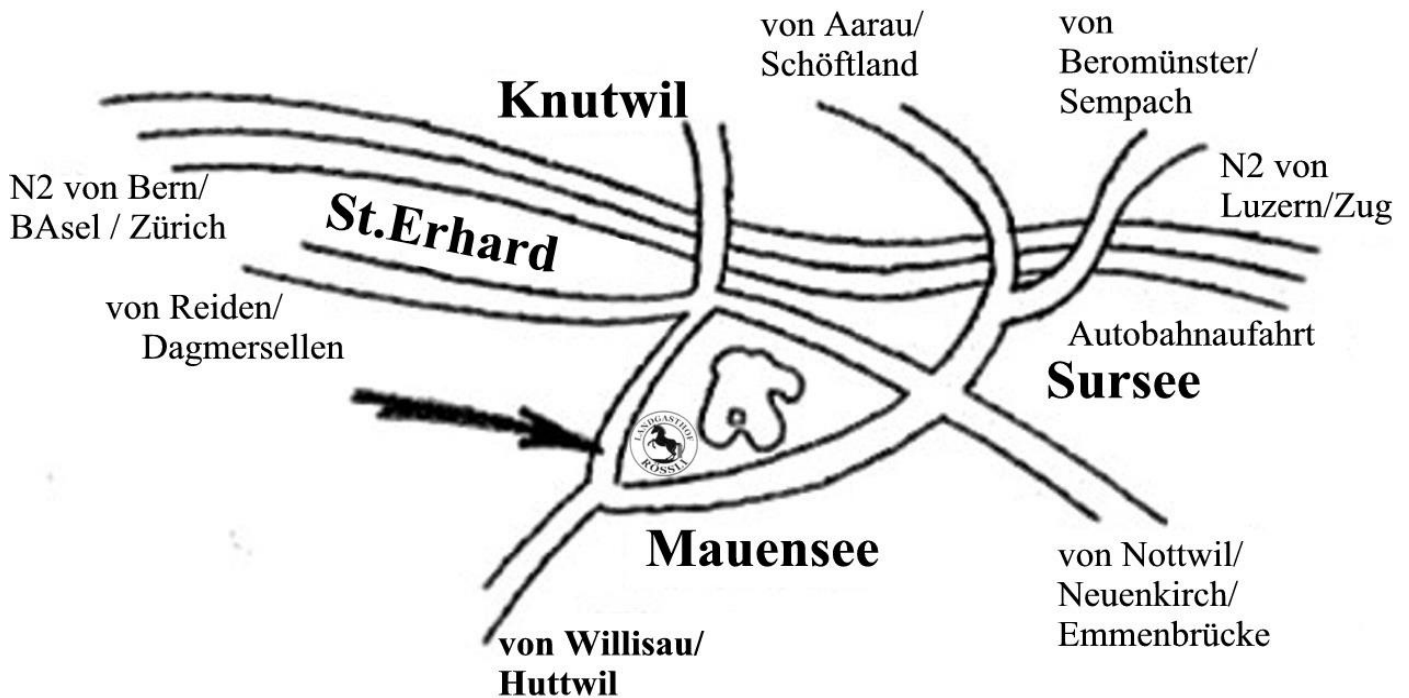
Verlangen Sie unsere Saisonale Desserkarte

Informationen

Blumen	Auf Wunsch besorgen wir Ihnen frische Blumenarrangements, die wir zum Selbstkostenpreis abgeben.	
Kerzen	Kerzen sind im Preis inbegriffen	
Unterhaltung	Ein Klavier steht zur Verfügung Gerne Beraten wir Sie betreffend Unterhaltungsmusik oder Entertainer	
Verlängerung	Polizeistunde 00:30 Uhr Verlängerung bis 1:30 Uhr Wir gewähren nur eine Stunde Verlängerung Musik bis 1 Uhr	150.00
Wein	Zapfengeld für mitgebrachten Wein	25.00
Dessert	Für selbstgebrachte Dessert verrechnen wir	5.00
Preise	Unsere Preise verstehen sich rein Netto inkl. 7.7% MwSt.	
Kreditkarten	<u>Wir akzeptieren:</u> EC-DIRECT, Postkarte oder Einzahlungsschein Keine Kreditkarten (MasterCard, Visa) da wir eine hohe Kommission von 2.5% bezahlen müssten. Dafür sind unsere Preise knapp kalkuliert.	

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

HIER FINDEN SIE UNS



Bei Fragen, Wünschen oder Anregungen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Vielen Dank für Ihre Reservation.

Irene und Benno Dubach - Hofstetter & Rössli - Team

E-Mail info@roessli-mauensee.ch

Telefon 041 921 13 42

Sonn - und Feiertage ab 21 Uhr und Montag geschlossen

Diese Vorschläge ersetzen alle vorgängigen Ausgaben!

Version: 08.02.2019

Fragen:

