

# 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

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: 20.09.2018



**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	
KALBSRÜCKEN am Stück gebraten „ganz speziell und fein“	52.00
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, Passionsfruchtmousse, Kuchen, Früchte Tartlette gebrannte Crème, Tiramisu, Beerengratin, Caramelköppli, Apfelchüechli mit Vanillesauce, Schokoladen Mouse und Käseplatte

## TIPP:

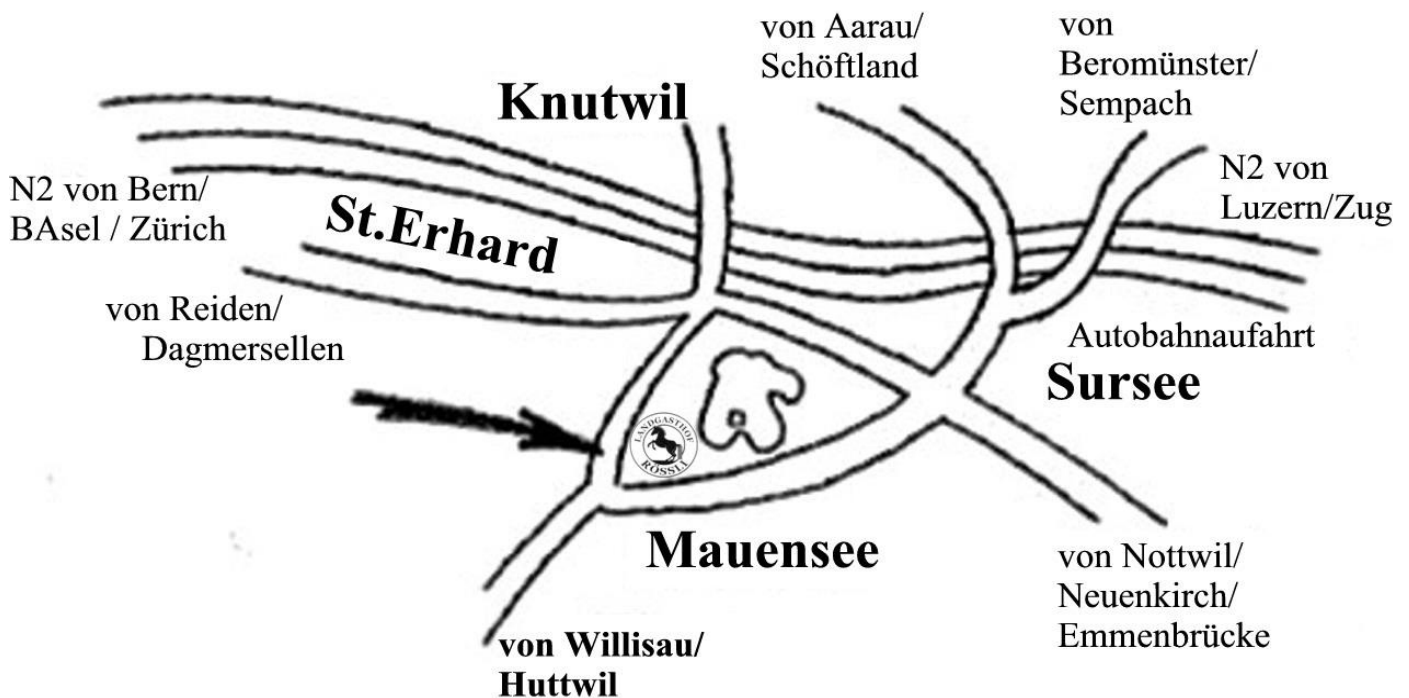
Verlangen Sie unsere Saisonale Desserkarte

## Informationen

<b>Blumen</b>	Auf Wunsch besorgen wir Ihnen frische Blumenarrangements, 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>Verlängerung</b>	Polizeistunde 00:30 Uhr Verlängerung bis 1:30 Uhr Wir gewähren nur eine Stunde Verlängerung Musik bis 1 Uhr	150.00
<b>Wein</b>	Zapfengeld für mitgebrachten Wein	25.00
<b>Dessert</b>	Für selbstgebrachte Dessert verrechnen wir	5.00
<b>Preise</b>	Unsere Preise verstehen sich rein Netto inkl. 7.7% MwSt.	
<b>Kreditkarten</b>	<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](mailto: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: 20.09.2018



