

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: 29.12.2021

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

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 Gemüseeinlage 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		7.00
GEMISCHTER SALAT		9.50
BUNTER BLATTSALAT	mit lauwarmen Champignons	9.50
BUNTER BLATTSALAT	mit hausgemachten Croutons, gebratenem Speck und Champignons an Thousand Island Dressing	10.50

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 CARRÉEBRATEN AM KNOCHEN
Butternüdeli und Gemüse garnitur

SCHWEINS CARRÉEBRATEN AM KNOCHEN
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

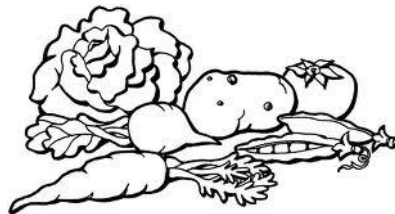
SCHWEINSFILET mit feiner Rahmsauce
Butternüdeli und Marktgemüse

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 CARRÉEBRATEN AM KNOCHEN 36.00

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

KALBS CARRÉEBRATEN AM KNOCHEN 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

Blumen	Auf Wunsch besorgen wir Ihnen frische Blumen 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	
Polizeistunde	00:30 Uhr	
Verlängerung	bis 1:30 Uhr	250.00
	max. Verlängerung bis 2:30 Uhr	600.00
Musik	bis max. 1:00 Uhr	
Wein	Zapfengeld für mitgebrachten Wein pro Flasche	30.00
Dessert	Für selbstgebrachte Dessert verrechnen wir pro Person	6.00
Preise	Unsere Preise verstehen sich rein Netto inkl. 7.7% MwSt.	
Kreditkarten	<u>Wir akzeptieren:</u> EC DIRECT, POSTCARD oder Einzahlungsschein Bei Gesellschaften keine Kreditkarten (MasterCard, Visa, Debitkarten)	

Vielen Dank für Ihr Verständnis.