

Menuvorschläge

für Ihren Anlass im



SCHÜBELBACH

mit

Pizzeria

- Bankettsaal bis 80 Personen mit einmaliger Ambiente
- Grosszügige Hotelzimmer
- Kegelbahn
- Restaurant, Bar
- Pizzeria mit Holzofen

**Markus & Kati Lengacher, Kantonsstrasse34, 8862
Schübelbach**

Telefon 055 / 440 46 66 Fax 055 / 440 74 92

www.roessli-schuebelbach.ch
Montag Ruhetag

Lieber Gast

Sie erhalten hiermit unsere Menuvorschläge für ihren Anlass.
Wir haben sie Saisonunabhängig, für alle Anlässe geeignet,
zusammengestellt.

Gerne kochen wir diese Menus ab 15 Personen.
Sie können die Menus frei ändern und neu zusammenstellen.

Unserer gute Infrastruktur gibt uns die Möglichkeit, auf ihre speziellen
oder saisonalen Wünsche bestens einzugehen.

Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.
Kati & Markus Lengacher

Zum Aperitif

Wählen sie einen Wein aus unserer
vielfältigen Weinkarte

- Dazu empfehlen wir Pizza in 8 Teile geschnitten
aus unserem Holzofen. Für die Auswahl,
verlangen sie unsere Pizzakarte Preis nach Karte
- Anti Pasti Büffet mit verschiedenen Räucherspezialitäten
aus den Bünden und Italien pro Pers. Fr. 16.50
- Vorspeisenbüffet mit Räucherspezialitäten aus den Bünden und Italien,
geräucherten und marinierten Fischen
pro Pers. Fr. 18.50

Der immer beliebte Schweizer Apéro mit		
Jahgangshalbliter und Kleinigkeiten aus dem Holzofen		
Schwyzer Wy	½ Liter	Fr. 23.--
Yvorne	½ Liter	Fr. 25.--
Orangensaft	pro Liter	Fr. 12.--
Mineralwasser	5dl	Fr. 5.80

MENUS

1. Hausgemachte Gemüsesuppe

Schweinsgeschnetztes mit Pilzen
Kartoffelkroketten, Saisongemüse

Vanilleeis mit Fruchtsalat und Rahm Fr. 38.--

2. Gemischter Salat

Rahmschnitzel vom Schweinskarree
Nudeln, Saisongemüse

Kleiner Coupe Maison Fr. 41.--

3. Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Rindsgeschnetztes „Stroganoff“
Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse

Caramelköpfler mit Rahm Fr. 43.--

4. Tomaten-Mozzarella Salat

Pouletbrüstchen an Orangensauce
Kreoler Reis, Saisongemüse

Hausgemachte Schokoladenmousse Fr. 44.50

5. Bunter Blattsalat

Schweinssteak „Förster-Art“ (mit Pilzen)
Nudeln, Saisongemüse

Parfait Glacé Grand-Marnier Fr. 46.--

6. Bunter Blattsalat mit
gerösteten Brotcroûtons und Speckwürfeli

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
Kartoffelpurree, Saisongemüse

Schwarzwäldertorte mit Kirsch Fr. 48.--
7. Rohschinken mit Zuckermelone

Schweinskarreebraten an Calvadosauce
Kartoffelpurree, Saisongemüse

Hausgemachtes Schokoladenmousse Fr. 52.--
8. Bunter Blattsalat mit Fischknusperli

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art"
Rösti, Saisongemüse

Hausgemachtes Schokoladenmousse Fr. 56.--
9. Bauernsalat mit Speckwürfeli und Sprinz

Kalbsschnitzel „Waadtländer Art“ (mit Trauben)
Weissweinrisotto mit Waldpilzen

Eistorte Fr. 58.--
10. Vorspeisenteller Gasthof Rössli

Kalbsschnitzel an Limonensauce
Nudeln, Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis Fr. 59.50
11. Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum und Olivenöl

Kalbssteak nach auf Steinpilzragout
Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse

Exotische Sorbets mit Früchten Fr. 63.--

Gediegene Mittag- und Abendessen

1. Bunter Blattsalat mit frischen Champignons

Tomatensuppe mit Basilikum

Schweinsfilet Gasthof Rössli mit sautierten Steinpilzen
Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse

Dessertvariationen Fr. 63.--

2. Bunter Gartensalat
Olivenoel und Balsamicoessig

Forellenfilet an Safransauce
Kreoler Reis

Roastbeef à l'Anglaise Sauce Bernaise
Lyoner Kartoffeln
Sautierte Bohnen

Zuger Kirschtorte Fr. 69.--

3. Gourmet Teller „Gasthof Rössli“

Consommé mit Gemüsestreifen

Kalbssteak an Morchelsauce
Nudeln, Saisongemüse

Parfait Glacé Grand-Marnier Fr. 76.--

4. Hausgemachte Nudeln nach
Apulnischer Art

Bunter Blattsalat mit Ruccola
an Balsamicodressing

Rindsfilet an Pfifferling-Steinpilzsauce
Kartoffelgratin, Saisongemüse

Exotische Sorbets mit Früchten Fr. 79.--
5. Vorspeisenteller mit Rindscarpaccio,
mariniertem Gemüse und Crevetten

Consommé mit Gemüsestreifen

Les trois Filets
Kalbs- und Schweinsfilet auf sautierten Steinpilzen
Nudeln, Saisongemüse

Rindsfilet an Sauce Bernaise
Kartoffelkroketten, Ratatouillegemüse

Exotische Sorbets mit Früchten Fr. 85.--

Italienisches Buffet **Ab 40 Personen**

Zum Aperero Pizza in Achtel geschnitten

Margharita, Prosciutto und Funghi

Vorspeisenbuffet

Salatbuffet mit verschiedenen Saucen und Zutaten,
Tomaten - Mozzarellasalat an Basilikumdressing,
mariniertes italienisches Gemüse
Carpaccio von Rind an kaltgepresstem Olivenöl,
marinierte Crevetten, Zuckermelone mit Rohschinken
und würziger Salami

Spaghetti vom Buffet

an Pesto-, Carbonara-, Toskanasauce

Vom warmen Buffet

Pangasiusfilet gedünstet mit Basilikum
Piccata Milanese (Schwein)
Saltimbocca an Marsalasaucen (Poulet)

dazu servieren wir Weissweinsrisotto mit Pilzen und Saisongemüse

Dessertbuffet Gasthof Rössli

Mit Vacherin Glacé als Schaustück

Frischer Fruchtsalat, Flan Caramel, verschiedene Mousses
Tiramisu, warme Beeren mit Rahm....

Büffet complet pro Person Fr. 75.--

Buffet Gasthof Rössli

Ab 40 Personen

Vorspeisenbuffet

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Saucen und Zutaten
Räucherspezialitäten aus den Bünden,
Bauernspezialitäten gesalzen und geräuchert
Carpaccio vom Rind an kaltgepresstem Olivenöl
Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Tomatensuppe mit Basilikum

Warmes Buffet mit Fisch und Fleisch

Pangasius mit Lemonen-Olivenöl und Basilikum gedünstet,
grillierte Riesencrevetten leicht pikant

Rosa gebratenes Roastbeef, Schweinskarree an Pilzsauce
Kalbsschulterbraten an Kräuterjus, Pouletbrüstchen vom Grill

Als Beilagen: Saison-Gemüse, Butterkartoffeln, Nüdeli

Dessertbuffet

Mit Vacherin Glacé als Schaustück

Frischer Fruchtsalat, Flan Caramel, verschiedene Mousses
Tiramisu, warme Beeren mit Rahm....

Buffet complet pro Person Fr. 85.--

Allgemeine Bedingung und Mieten

4. ANNULLATIONEN

Die durch Annullation entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die Mieten und die in Aussicht stehenden Verpflegungsleistungen, reduziert um die im Annullationszeitpunkt nicht angefallenen variablen Kosten.
Die Berechnung basiert auf die in diesem Zeitpunkt bekannte Personenzahl.

Technische Hilfsmittel auf Vorbestellung

Saalmiete	Pro Tag nach Anfrage
Hellraumprojektor und Leinwand	Fr. 60.--
Flipchart	Fr. 35.--
Mikrofonanlage	Fr. 60.--
Verlängerung nach Mitternacht bis 02.00	Fr. 190.--

Besondere Ausstattungen besorgen wir gerne.
Lassen Sie es uns rechtzeitig wissen.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüssen zu dürfen und versichern Ihnen bereits heute unsere beste Leistung zum Gelingen Ihres Anlasses.

Mit freundlichen Grüssen

Kati& Markus Lengacher
und Team