



RÖSSLI

Restaurant & Bar

Menuvorschläge

Sehr geehrter Gast

Es freut uns sehr, dass Sie sich für Ihren Anlass unser Haus ausgesucht haben.

Wir überlassen Ihnen hiermit unsere Menuvorschläge sowie einige wichtige allgemeine Hinweise, und hoffen dass Sie aus unserem Angebot etwas Zutreffendes finden werden.

Sollten Sie einen persönlichen Wunsch haben, dann beraten wir Sie gerne.

Wir bitten Sie, für Gruppen ab 10 Personen das Menu mit den Weinen spätestens 7 Tage im Voraus zu bestellen. Somit können wir unseren Einkauf planen und genügend Mitarbeiter mobilisieren, damit Ihr Anlass zu einem Erfolg wird.

Innerhalb einer Gruppe können Menus nicht gemischt werden.
Für Gruppen unter 10 Personen dürfen Sie aus der à la carte-Karte auswählen.

Restaurant Rössli, Cham

Markus Stoller und Mitarbeiter
Sinslerstrasse 4
6330 Cham

Vorschläge für Apéros

Getränke

Pinot Grigio	75 cl	CHF 49.00
Chomer Sonnegger	75 cl	CHF 52.00
Apérol Spritz	Pro Glas	CHF 9.50
Kir Royal	pro Cüpli	CHF 11.00
Prosecco (Hausmarke)	pro Cüpli	CHF 8.00
Früchtebowlen nach Saison	pro Liter	CHF 38.00
Diverse Bitter-Apéritifs	pro Portion	CHF 7.00
Orangensaft	1 Liter	CHF 15.00

Auch empfehlen wir Ihnen unsere auserlesenen Weine aus der Weinkarte.

Beilagen

Party-Brötchen pro Stück CHF 5.00

- Schinken
- Salami
- Rohschinken
- Fleischkäse
- Rauchlachs
- Bündnerfleisch
- Rindstartar
- Fleischkäse
- Käse

Canapés pro Stück CHF 4.00

- Salami
- Schinken
- Eier
- Käse
- Thon
- Spargeln
- Poulet-Curry
- Sellerie
- Rauchlachs

Kalte Würzbissen pro Stück:

- Bruschetta / Rindstartar CHF 3.50
- Bruschetta / Tomatenwürfel CHF 2.50
- Tomaten-Mozzarella-Spiesschen CHF 4.00
- Jakobsmuschel / Oliven / Speck CHF 5.00
- Früchtespiesschen CHF 4.50
- Melonen-Roschinken-Spiesschen CHF 4.50
- Käsespiesschen CHF 4.50
- Rohes Gemüse / Kräuterdip / pro Person CHF 5.00
- Snackschale für 5 Personen CHF 6.00

Warme Würzbissen pro Stück:

- Diverse Pizzen aufgeschnitten Stk. CHF 21.00
- Käseküchlein CHF 3.00
- Spinatküchlein CHF 3.00
- Lauchküchlein CHF 3.00
- Schinkengipfel CHF 3.00
- Fleischweggen CHF 3.00
- Frühlingsrollen CHF 3.00
- Suppentopf pro Liter CHF 25.00

Menuvorschläge

Menu 1

Flädli Suppe CHF 9.50

Schweinsrahmschnitzel CHF 32.50
Tagliatelle

Gemüse

Zuger Kirschtorte "Meier" CHF 9.50

Menu 2

Gemischter Blattsalat CHF 9.50

Brätchügelpastetli CHF 29.50

Mandelreis

Gemüse

Gebrannte Creme / Vanilleglace CHF 10.50

Menu 3

Tomaten Cremesuppe CHF 10.00

Kalbsgeschnetzeltes / Champignonrahmsauce CHF 36.50

Schweinsgeschnetzeltes / Champignonrahmsauce CHF 27.50

Kartoffelstock

Gemüse

Kleiner Eisbecher Dänemark CHF 11.50

Menu 4

Gemischter Salat CHF 10.50

Schweinskarreebraten / Senfsauce CHF 34.50

Spätzli

Gemüse

Vacherin Eistorte CHF 9.50

Menu 5

Nüsslisalat / Speckstreifen / Brotcroûtons ***	CHF 12.00
Geschmorte Kalbshaxe / „Osso Bucco“ Bramata-Polenta Gemüse ***	CHF 36.00
Halbgefrorenes / Orangenliqueur	CHF 12.00

Menu 6

Mediterraner Couscous / Rucola ***	CHF 11.50
Gedämpftes Lachsforellenfilet / Kresserahmsauce Gemüsereis ***	CHF 36.00
Tiramisu	CHF 10.00

Menu 7

Italienischer Rohschinken / Rucola / Ricotta / Oliven-Zitronenöl ***	CHF 17.50
Kalbsschulterbraten / Estragonsauce Kartoffelgratin Gemüse ***	CHF 36.50
Süsmostcreme / geröstete Mandeln	CHF 10.50

Menu 8

„Sonnegler“ / Weinrahmsuppe ***	CHF 11.00
Kalbsschnitzel / Champignonsauce Tagliatelle Gemüse ***	CHF 38.50
Gestürzte Caramelcreme / Schlagrahm	CHF 9.50

Menu 9

Tomatensalat / Büffel-Mozzarella ***	CHF 15.00
Schweinskarreebraten / Calvadossauce Bratkartoffeln Gemüse ***	CHF 34.50
Schokoladenküchlein / Vanilleglace	CHF 13.50

Menu 10

Ziegenformaggini / Blattsalat / Kräutervinaigrette ***	CHF 14.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch / Currysauce Mandelreis-Ring ***	CHF 36.50
Kaffeemousse / Tia Maria	CHF 12.50

Menu 11

Rucolasalat / Granaspäne ***	CHF 12.50
Felchenfilets pochiert / Zuger Art Mandelreis Gemüse ***	CHF 37.50
Cassata / "Sizilienne"	CHF 9.50

Menu 12

Gurken Cremesuppe / Dill ***	CHF 10.00
Kalbs Saltimbocca / Marsalasauc Safranrisotto Gemüse ***	CHF 39.50
Schokoladenmousse / „Black and White“	CHF 13.50

Menu 13

Steinpilz Rahmsuppe ***	CHF 11.00
Rindsschmorbraten / Barberasauce Mascarpone-Kartoffelstock Gemüse ***	CHF 38.00
Zitronensorbet / Wodka	CHF 13.50

Menu 14

Gemüsesalat / Crevetten / Ricotta ***	CHF 16.50
Kalbssteak / Morchelrahmsauce Tagliatelle Gemüse ***	CHF 54.00
Halbgefrorenes / Amaretto	CHF 12.50

Menu 15

Vitello Tonnato ***	CHF 18.50
Rindsbrühe / Gemüsestreifen ***	CHF 9.50
Zarte Entenbrust / Orangensauce Pilaw-Reis Gemüse ***	CHF 38.50
Mangosorbet / Prosecco	CHF 13.50

Menu 16

Caesar Salat / Poulet / Speck / Granaspäne ***	CHF 15.00
Zucchini Suppe / Saiblingsstreifen ***	CHF 13.50
Lammentrecôte "Provençale" Bäckerinnenkartoffeln Gemüse ***	CHF 39.00
Erdbeer-Tiramisû (Saison)	CHF 11.00

Menu 17

Gebratene Jakobsmuschel / Blattsalat / Schnittlauch-Sauerrahmsauce ***	CHF 16.50
Sellerie Cremesuppe / Apfelwürfel ***	CHF. 11.00
Schweinsfilet / Gorgonzolasauce Bramata-Polenta Gemüse ***	CHF 39.50
Dessertteller / „Rössli“	CHF 18.00

Menu 18

Schwertfischcarpaccio / Rucola / Granaspäne ***	CHF 18.50
Karotten Suppe / Ingwer ***	CHF 10.00
Roastbeef rosa gebraten / Béarnaisesauce Röstikroketten Gemüse ***	CHF 43.00
Zimt-Rahmgefrorenes / Zwetschgenkompott	CHF 13.50

Menu 19

Pastinaken Cremesuppe / Jakobsmuschel ***	CHF 14.50
Falafel / Couscous / Tomatensauce ***	CHF 16.00
Rindssauerbraten / Gärtnerinnenart Basilikumrisotto ***	CHF 38.00
Mandel-Rahmgefrorenes / Orangensalat / Amaretto	CHF 13.50

Menu 20

Melone / Italienischer Rohschinken ***	CHF 18.50
Kartoffel Suppe / Lauch ***	CHF 9.50
Gefüllte Kalbsbrust / Senfsauce Kartoffelstock Gemüse ***	CHF 34.50
Gebrannte Creme	CHF 10.50

Menu 21

Zwiebel Suppe / Brotwürfel CHF 9.50

Kaninchenmédaillon / Ratatouille / Safranrisotto CHF 17.50

Schweinssteak / Steinpilzsauce CHF 36.50

Griesgnocchi

Gemüse

Weisses Schokoladenmousse / Kompott (Saison) CHF 12.50

Menu 22

Gemischter Vorspeisenteller CHF 19.50

Broccoli Rahmsuppe / Mandeln CHF 10.00

Gebratenes Forellenfilet / Müllerinnenart CHF 36.50

Salzkartoffeln

Gemüse

Rotweibirne / Baumnusseis CHF 11.50

Menu 23

Kresse Rahmsuppe CHF 11.00

Gebratenes Saiblingsfilet / Morchel-Lauchragoût CHF 19.50

Pouletbrüstchen / Honig-Senfsauce CHF 34.50

Bratkartoffeln

Gemüse

Kokos-Panna Cotta / Ananas-Kompott CHF 10.50

Menu 24

Meerrettich-Panna Cotta / geräuchertes Lachsforellentartar CHF 18.00

Fenchel Cremesuppe CHF 9.50

Kalbsgeschnetzeltes / Pilzrahmsauce CHF 36.50

Rösti

Gemüse

Toblerone-Mousse / Birnenkompott CHF 12.50

Menu 25

Bananen-Curry Suppe ***	CHF 10.00
Couscous / Ratatouille / Pesto ***	CHF 13.50
Rindsfilet am Stück gebraten / Barbera-Schalottensauce Kartoffelgratin / Lauch Gemüse ***	CHF 53.00
Apfelstrudel / Vanillesauce	CHF 9.50

Menu 26

Geräucherter Niederwiler Saibling / Meerrettichschaum / Salatbouquet ***	CHF 18.50
Grünerbsen Suppe / geröstete Brotwürfel ***	CHF 10.00
Kalbschnitzel / Zitronensauce Tagliatelle Gemüse ***	CHF 38.50
Panna-Cotta / Beerenkompott	CHF 10.50

Menu 27

Rindsbrühe / Eierstich ***	CHF 10.00
Riesencrevettenragoût / Gemüsereisring ***	CHF 17.50
Schweinssteak / Pfeffersauce Röstikroketten Gemüse ***	CHF 34.50
Limoncello-Rahmgefrorenes / Beerenkompott / Schokospäne	CHF 13.50

Menu 28

Nüsslisalat / geräucherte Niederwiler Lachsforelle / Sellerie ***	CHF 16.00
Kürbis Rahmsuppe / Kernen (Saison) ***	CHF 10.00
Kalbspiccata / Mailänder Art Tomatenspaghetti ***	CHF 37.50
Zitronenmousse / Früchtegarnitur	CHF 13.50

Menu 29

Geräucherte Entenbrust / Blattsalat / Linsen ***	CHF 17.00
Rindsbrühe / Gemüsewürfel / Sherry ***	CHF 9.00
Zanderfilet / Spinatbeet / Dillsauce ***	CHF 17.00
Schweinsfilet / Zuger Chriesi Quarkspätzli Gemüse ***	CHF 37.50
Schokoladenterrine / Orangenkompott	CHF 14.50

Menu 30

Blattsalat / geräucherter Saibling / getrocknete Aprikosen / Pinienkerne ***	CHF 17.50
Kürbis-Ingwer Suppe (Saison) ***	CHF 10.00
Kalbsmilkenragoût / Safransauce Wild-Rice Ring ***	CHF 16.50
Lammrückenfilet / Kräuterjus Kartoffelgratin Gemüse ***	CHF 39.00
Apfelkuchen / Vanilleglace	CHF 9.50

Vegi- Menu

Blattsalat / frittierte Champignons / Tomatenvinaigrette ***	CHF 13.50
Süsskartoffel-Erdnuss Suppe ***	CHF 11.00
Blätterteig-Pastetchen / Waldpilze ***	CHF 15.00
Linsen-Curry / Gemüse Basmatireis ***	CHF 24.50
Frischer Fruchtsalat / Zitronensorbet	CHF 13.50

Tellergerichte (kein Nachservice)

- Käsespätzli-Pfanne / Apfelmus	CHF 24.00
- Couscous / Edame / Kichererbsen	CHF 23.50
- Feines Pilzragoût / Gemüsereisring	CHF 26.00
- Pappardelle / Steinpilzrahmsauce	CHF 26.00
- Kartoffelgnocchi / Gorgonzola / Blattspinat / Rahmsauce	CHF 25.50
- Penne all`arrabbiata	CHF 22.00
- Ravioli / Brasatofüllung / Blattspinat / Tomatenrahmsauce	CHF 28.00
- Hausgemachte Lasagne	CHF 25.00
- Risotto / Steinpilze	CHF 27.00
- Risotto / Safran / Mascarpone	CHF 25.50
- Spaghetti / Carbonara	CHF 23.00
- Spaghetti / Pesto	CHF 23.00
- Spaghetti / Bologneser Art	CHF 23.00
- Chilli Con Carne	CHF 26.50
- Panierte Schweinskotelette / Tomatenspaghetti	CHF 27.50
- Schweinspiccata "Milanese" / Safranrisotto / Gemüse	CHF 27.50
- Schweinsrahmschnitzel / Tagliatelle / Gemüse	CHF 28.50
- Pouletbruststreifen / Currysauce / Reisring / Früchtegarnitur	CHF 26.50
- Kalbsgeschnetzeltes / Champignonrahmsauce / Tagliatelle / Gemüse	CHF 31.00
- Bauern-Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Rösti	CHF 24.00
- Heisser Beinschinken / Kartoffelsalat	CHF 27.50
- Ofen-Fleischkäse / Kartoffelgratin	CHF 25.00
- Rindsgulasch / Paprikasauce / Kartoffelstock / Gemüse	CHF 27.00
- Hausgemachter Hackbraten / Senfsauce / Spätzli / Gemüse	CHF 24.50
- Fleischvogel / Rotweinsauce / Kartoffelstock / Gemüse	CHF 29.50
- Felchenfilets pochiert / Zuger Art / Gemüsereis	CHF 37.00
- Forellenfilets gebraten / Mandeln / Kräuterkartoffeln	CHF 36.00

Kalte Gerichte / Salate

- Käsekuchen garniert mit Salaten	CHF 28.50
- Reichhaltiger Salatteller	CHF 23.00
- Pouletsalat "Florida" / garniert	CHF 27.50
- Siedfleischsalat / grüner Pfeffer / garniert	CHF 27.50
- Roastbeefsteller / Tartarsauce	CHF 32.00
- Wurst-Käsesalat / garniert	CHF 24.00
- Vitello Tonnato	CHF 35.00
- Rindfleischcarpaccio / Basilikum / Rucola / Granaspäne	CHF 26.00
- Pouletbrüstchen / garniert mit Melone und Salaten	CHF 32.00
- Kalbschnitzel / garniert mit Melone und Salaten	CHF 37.50
- Zander Knusperli / garniert mit Melone und Salaten	CHF 27.50

„Rössli-Buffer“

Antipasti

Verschiedene Salate / Marinierte Gemüse
Crevetten Salat / Meeresfrüchte Salat / Trockenfleisch
Roastbeef / Vitello Tonnato / Rindfleischcarpaccio
Rauchlachs / Geräucherte Forellenfilets
Hauspastete / Tomaten Salat mit Mozzarella
Melone / Rohschinken
Knoblauchcrevetten

Piatto Principale

Hausgemachte Lasagne Bolognese
Tortelloni Tricolore / Rindfleischfüllung / Pesto
Ravioli / Pilzfüllung / Tomatensauce
Spaghetti Carbonara
Rindsbraten / Rotweinsauce
Schweins Saltimbocca
Safranrisotto / Polenta
Gemüse garniture

Dolce

Rahm-Halbgefrorenes / Tiramisù
Profiteroles Scuro / Weisses Schokoladenmousse
Dunkles Schokoladenmousse
Gestürzte Caramelcrème / Gebrannte Crème
Frischer Fruchtsalat / Merinqueschalen
Schüssel mit Glace Kugeln
Verschiedene Patisserie
Schlagrahm / Käse

CHF 89.00 pro Person
(ab 40 Personen)

Walking-Dinner

Während eines Flying Dinners offeriert das Service-Team laufend zahlreiche Gerichte in kleinen Schälchen, Gläschen oder Tellerchen, Ihre Gäste wählen aus dem Angebot ganz einfach aus worauf sie gerade Appetit haben und geniessen die Speisen wahlweise im Stehen oder im Sitzen.

Unsere Köstlichkeiten pro Portion: (ab 20 Personen)

Kaltschale nach der Saison	CHF 3.50
Lauwarme Kartoffel-Lauchsuppe	CHF 3.50
Lauwarme Tomatensuppe / Basilikum	CHF 3.50

Riesencrevette / Taboulé Salat	CHF 6.00
Jakobsmuschel / Ratatouille Salat	CHF 6.00
Geräucherter Saibling / Rucola / Oliven-Zitronenöl	CHF 6.00
Geräucherte Lachsforelle / Dill-Senfsauce	CHF 6.00
Thunfischtartar / Sesam / Sojasauce	CHF 6.00
Dünn geschnittenes Kalbfleisch / Thonsauce	CHF 6.00
Kaninchenrücken Medaillon / Gemüsesalat	CHF 6.00
Tomatenmousse / Basilikum Pesto	CHF 4.50
Gebratene Kalbsmilken Tranche / Linsen Salat	CHF 5.00
Tomaten-Mozzarella Salat	CHF 5.00
Spargel Salat / Orangendressing (Saison)	CHF 5.00
Bruschetta / Rindfleischtartar	CHF 4.50
Pflaumen / Speckmantel	CHF 4.00

Chicken-Madras Poulet / Basmatireis	CHF 5.00
Weissweinsrisotto / Pilze	CHF 5.00
Hackfleischbällchen / Barbequesauce	CHF 4.00
Safran-Couscous / Riesencrevette	CHF 5.00
Lammfilet / Marsala / Bramata	CHF 5.00
Pasta / Bolognese	CHF 4.50

Schokoladenmousse	CHF 5.00
Gebrannte Crème	CHF 4.00
Tiramisu	CHF 4.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 5.00
Panna Cotta	CHF 5.00
Nussgipfel / Mandelgipfel	CHF 2.50
Crèmeschnitte	CHF 3.00

Allgemeines

- Reservationen:** Ab 09.30 Uhr am Morgen (Samstag-Sonntag geschlossen)
Restaurant Rössli / 6330 Cham
Tel: 041 780 13 18 Fax: 041 780 49 43
www.restaurant-roessli.ch / info@restaurant-roessli.ch
- Detailabsprache:** Besichtigung oder Menubesprechung,
bitte nach telefonischer Absprache.
- Verlängerung:** Ab 24:00 Uhr bis 01:00 Uhr CHF 100.00
Jede weitere, oder angebrochene Stunde zusätzlich CHF 100.00
Verlängerung ist bis 02:00 Uhr möglich. Die Verrechnung dauert,
bis der letzte Gast die Räumlichkeiten verlassen hat.
- Menuvorschläge:** Bei den Menus handelt es sich um Vorschage ab min. 10 Personen des
gleichen Menus. Sie können sich Ihr Menu nach den eigenen Wünschen
zusammenstellen. Auch beraten wir Sie gerne dabei.
Weine können Sie aus der aktuellen Weinkarte auslesen.
- Produkte:** Wir können jederzeit Auskunft über die Herkunft und Haltung unserer
Produkte geben. Auch mit den verschiedenen Allergenen kennen
wir uns aus.
- Tischanordnung:** Wir schlagen Ihnen Bestuhlungsvorschage vor, und beraten Sie aufgrund
Ihrer Wünsche und unseren Möglichkeiten.
- Tischwäsche:** Wir arbeiten mit Tischsets und Papierservietten von hoher Qualität.
Auf Wunsch können wir weisse Tischwäsche anbieten, der Preis
dafür ist CHF 6.00 pro Person.
- Personenzahl:** Eine Änderung der Personenzahl muss spätestens 24 Std. vor dem Anlass
mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen verrechnen wir Ihnen
50% des Menupreises.
Bei Leidessen akzeptieren wir eine Abweichung von 10%!
- Nachservice:** Es wird bei allen Menus nachserviert, nicht bei den Tellergerichten.
- Preise:** Preisanpassungen bleiben uns vorbehalten.
Preise inkl. Mehrwertsteuer.
Preise in Schweizer Franken.
Alle früheren Menuvorschläge sind ungültig.
Für selbst mitgebrachte Weine berechnen wir pro 75cl-Flasche für
Dienstleistung und Glaserreinigung CHF 35.-
Für mitgebrachte Torten, etc. berechnen wir
CHF 4.00 pro Gedeck.
- Kaffeebeilagen:** Kleingebäck (1Kg für ca. 40 Personen) CHF 160.- pro Kg.