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
Sinserstrasse 4
6330 Cham

Vorschläge für Apéros

Getränke

Pinot Grigio	75 cl	CHF 52.00
Chomer Sonneggler	75 cl	CHF 56.00
Apérol Spritz	Pro Glas	CHF 9.50
Prosecco (Hausmarke)	pro Cüpli	CHF 8.00
Früchtebowlen nach Saison	pro Liter	CHF 38.00
Diverse Bitter-Apéritifs	pro Portion	CHF 7.50
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
- Fleischkäse
- Käse

½ Canapés pro Stück CHF 4.00

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

Kalte Würzbissen pro Stück:	- Bruschetta / Rindstartar		CHF 4.00
	- Bruschetta / Tomatenwürfel		CHF 3.00
	- Tomaten-Mozzarella-Spiesschen		CHF 4.00
	- Jakobsmuschel / Oliven / Speck		CHF 5.00
	- Melonen-Roschinken-Spiesschen		CHF 4.50
	- Käsespiesschen		CHF 4.50
	- Rohes Gemüse / Kräuterdip / im Glas		CHF 5.00
	- Snackschale für 5 Personen		CHF 6.00
Warme Würzbissen pro Stück:	- Diverse Pizzen aufgeschnitten	Stk.	CHF 22.00
	- Käseküchlein		CHF 3.00
	- Spinatküchlein		CHF 3.00
	- Lauchküchlein		CHF 3.00
	- Schinkengipfel		CHF 3.00
	- Fleischwegge		CHF 3.00
	- Frühlingsrolle		CHF 2.00

Antipastiplatte / CHF 31.00 pro Person: Marinierte Gemüse / getrocknete Tomaten / Oliven
Grana / Rohschinken / Salami / Coppa / Crevetten
Melone / Cherrytomaten / gebratener Mais

Menuvorschläge

Menu 1

Flädli Suppe	CHF 9.50
***	
Schweinsrahmschnitzel	CHF 35.50
Tagliatelle	
Gemüse	
***	
Zuger Kirschtorte "Meier"	CHF 9.50

Menu 2

Gemischter Blattsalat	CHF 10.50
***	
Brätchügelpastetli	CHF 32.50
Mandelreis	
Gemüse	
***	
Gebrannte Creme / Vanilleglace	CHF 10.50

Menu 3

Tomaten-Cremesuppe	CHF 11.00
***	
Kalbsgeschnetzeltes / Champignonrahmsauce	CHF 39.50
Schweinsgeschnetzeltes / Champignonrahmsauce	CHF 30.50
Kartoffelstock	
Gemüse	
***	
Kleiner Eisbecher Dänemark	CHF 11.50

Menu 4

Gemischter Salat	CHF 12.50
***	
Hausgemachter Hackbraten / Senfsauce	CHF 31.50
Spätzli	
Gemüse	
***	
Lauwarmer Schokoladenkuchen / Vanilleglace	CHF 15.50

Menu 5

Nüsslisalat / Speckstreifen / Brotcroûtons	CHF 15.00
***	
Geschmorte Kalbshaxe / „Osso Bucco“	CHF 38.00
Bramata-Polenta	
Gemüse	
***	
Halbgefrorenes / Orangenliqueur	CHF 13.00

Menu 6

Mediterraner Couscous / Rucola	CHF 14.50
***	
Gedämpftes Lachsforellenfilet / Kresserahmsauce	CHF 41.00
Gemüsereis	
***	
Tiramisu	CHF 10.00

Menu 7

Italienischer Rohschinken / Rucola / Ricotta / Oliven-Zitronenöl	CHF 18.50
***	
Kalbsschulterbraten / Estragonsauce	CHF 38.50
Kartoffelgratin	
Gemüse	
***	
Süssmostcreme / geröstete Mandeln	CHF 10.50

Menu 8

„Sonneggler“ / Weinrahmsuppe	CHF 13.00
***	
Kalbsschnitzel / Champignonsauce	CHF 42.50
Tagliatelle	
Gemüse	
***	
Gestürzte Caramelcreme / Schlagrahm	CHF 10.50

Menu 9

Tomatensalat / Büffel-Mozzarella	CHF 15.00
***	
Schweinskarreebraten / Calvadossauce	CHF 37.50
Bratkartoffeln	
Gemüse	
***	
Lauwarmer Schockoladenkuchen / Vanilleglace	CHF 15.50

Menu 10

Ziegenformaggini / Blattsalat / Kräutervinaigrette	CHF 15.50
***	
Geschnetzeltes Kalbfleisch / Currysauce	CHF 38.50
Mandelreis-Ring	
***	
Kaffeemousse / Tia Maria	CHF 13.50

Menu 11

Rucolasalat / Granaspäne	CHF 13.50
***	
Felchenfilets pochiert / Zuger Art	CHF 41.50
Mandelreis	
Gemüse	
***	
Cassata / "Sizilienne"	CHF 10.50

Menu 12

Gurken Cremesuppe / Dill	CHF 12.00
***	
Kalbs Saltimbocca / Marsalasauce	CHF 44.00
Safranrisotto	
Gemüse	
***	
Schokoladenmousse / „Black and White“	CHF 14.50

Menu 13

Steinpilz Rahmsuppe	CHF 13.00
***	
Rindsschmorbraten / Barberasauce	CHF 39.00
Mascarpone-Kartoffelstock	
Gemüse	
***	
Zitronensorbet / Wodka	CHF 13.50

Menu 14

Gemüsesalat / Crevetten / Ricotta	CHF 17.50
***	
Kalbssteak / Morchelrahmsauce	CHF 56.00
Tagliatelle	
Gemüse	
***	
Halbgefrorenes / Amaretto	CHF 13.50

Menu 15

Vitello Tonnato	CHF 18.50
***	
Rindsbrühe / Gemüsestreifen	CHF 9.50
***	
Zarte Entenbrust / Orangensauce	CHF 39.50
Pilaw-Reis	
Gemüse	
***	
Mangosorbet / Prosecco	CHF 14.50

Menu 16

Caesar Salat / Poulet / Speck / Granaspäne	CHF 16.00
***	
Zucchini Suppe / Saiblingsstreifen	CHF 14.50
***	
Lammentrecôte "Provençale"	CHF 42.00
Bäckerinnenkartoffeln	
Gemüse	
***	
Erdbeer-Tiramisû (Saison)	CHF 12.00

Menu 17

Gebratene Jakobsmuschel / Blattsalat / Schnittlauch-Sauerrahmsauce	CHF 17.50
***	
Sellerie Cremesuppe / Apfelwürfel	CHF 12.00
***	
Schweinsfilet / Gorgonzolasauce	CHF 41.50
Bramata-Polenta	
Gemüse	
***	
Dessertteller / „Rössli“	CHF 25.00

Menu 18

Schwertfischcarpaccio / Rucola / Granaspäne	CHF 19.50
***	
Karotten Suppe / Ingwer	CHF 11.00
***	
Roastbeef rosa gebraten / Béarnaisesauce	CHF 45.00
Röstikroketten	
Gemüse	
***	
Zimt-Rahmgefrorenes / Zwetschgenkompott	CHF 14.50

Menu 19

Pastinaken Cremesuppe / Jakobsmuschel	CHF 15.50
***	
Falafel / Couscous / Tomatensauce	CHF 16.00
***	
Rindssauerbraten / Gärtnerinnenart	CHF 39.00
Basilikumrisotto	
***	
Mandel-Rahmgefrorenes / Orangensalat / Amaretto	CHF 14.50

Menu 20

Melone / Italienischer Rohschinken	CHF 19.50
***	
Kartoffel Suppe / Lauch	CHF 10.50
***	
Geschmorte Kalbsbacken / Rotweinsauce	CHF 38.50
Kartoffelstock	
Gemüse	
***	
Gebrannte Creme	CHF 10.50

Menu 21

Zwiebel Suppe / Brotwürfel	CHF 10.50
***	
Kaninchenmédaillon / Ratatouille / Safranrisotto	CHF 17.50
***	
Schweinssteak / Steinpilzsauce Griesgnocchi Gemüse	CHF 37.50
***	
Weisses Schokoladenmousse / Kompott (Saison)	CHF 13.50

Menu 22

Gemischter Vorspeisenteller	CHF 19.50
***	
Broccoli Rahmsuppe / Mandeln	CHF 12.00
***	
Gebratenes Forellenfilet / Müllerinnenart Salzkartoffeln Gemüse	CHF 41.50
***	
Rotweinbirne / Baumnusseis	CHF 12.50

Menu 23

Kresse Rahmsuppe	CHF 13.00
***	
Gebratenes Saiblingsfilet / Morchel-Lauchragoût	CHF 21.00
***	
Pouletbrüstchen / Honig-Senfsauce Bratkartoffeln Gemüse	CHF 35.50
***	
Kokos-Panna Cotta / Ananas-Kompott	CHF 12.50

Menu 24

Meerrettich-Panna Cotta / geräuchertes Lachsforellentatar	CHF 18.00
***	
Fenchel Cremesuppe	CHF 11.00
***	
Kalbsgeschnetzeltes / Pilzrahmsauce Rösti Gemüse	CHF 41.00
***	
Toblerone-Mousse / Birnenkompott	CHF 14.50

Menu 25

Bananen-Curry Suppe	CHF 12.00
***	
Couscous / Ratatouille / Pesto	CHF 13.50
***	
Rindsfilet am Stück gebraten / Barbera-Schalottensauce	CHF 55.00
Kartoffelgratin / Lauch	
Gemüse	
***	
Apfelstrudel / Vanillesauce	CHF 10.50

Menu 26

Geräucherter Niederwiler Saibling / Meerrettichschaum / Salatbouquet	CHF 18.50
***	
Grünerbsen Suppe / geröstete Brotwürfel	CHF 11.00
***	
Kalbschnitzel / Zitronensauce	CHF 43.00
Tagliatelle	
Gemüse	
***	
Panna-Cotta / Beerenkompott	CHF 12.50

Menu 27

Rindsbrühe / Eierstich	CHF 12.00
***	
Riesencrevettenragoût / Gemüsereisring	CHF 18.50
***	
Schweinssteak / Pfeffersauce	CHF 36.50
Röstikroketten	
Gemüse	
***	
Limoncello-Rahmgefrorenes / Beerenkompott / Schokospäne	CHF 13.50

Menu 28

Nüsslisalat / geräucherte Niederwiler Lachsforelle / Sellerie	CHF 16.00
***	
Kürbis Rahmsuppe / Kernen (Saison)	CHF 12.00
***	
Kalbspiccata / Mailänder Art	CHF 42.00
Tomatenspaghetti	
***	
Zitronenmousse / Früchtegarnitur	CHF 13.50

Menu 29

Geräucherte Entenbrust / Blattsalat / Linsen	CHF 17.00
***	
Rindsbrühe / Gemüsewürfel / Sherry	CHF 11.00
***	
Zanderfilet / Spinatbeet / Dillsauce	CHF 21.00
***	
Schweinsfilet / Zuger Chriesi	CHF 39.50
Quarkspätzli	
Gemüse	
***	
Schokoladenterrine / Orangenkompott	CHF 15.50

Menu 30

Blattsalat / geräucherter Saibling / getrocknete Aprikosen / Pinienkerne	CHF 17.50
***	
Kürbis-Ingwer Suppe (Saison)	CHF 13.00
***	
Kalbsmilkenragoût / Safransauce	CHF 18.50
Wild-Rice Ring	
***	
Lammentrecôte / Kräuterjus	CHF 41.00
Kartoffelgratin	
Gemüse	
***	
Apfelkuchen / Vanilleglace	CHF 11.00

Vegi- Menu

Blattsalat / frittierte Champignons / Tomatenvinaigrette	CHF 15.50
***	
Süsskartoffel-Erdnuss Suppe	CHF 13.00
***	
Blätterteig-Pastetchen / Waldpilze	CHF 17.00
***	
Linsen-Curry / Gemüse	CHF 26.50
Basmatireis	
***	
Frischer Fruchtsalat / Zitronensorbet	CHF 14.50

Tellergerichte (kein Nachservice)

- Käsespätzli-Pfanne / Apfelmus	CHF 26.00
- Couscous / Edame / Kichererbsen	CHF 25.50
- Feines Pilzragoût / Gemüsereisring	CHF 27.00
- Pappardelle / Steinpilzrahmsauce	CHF 28.00
- Kartoffelgnocchi / Gorgonzola / Blattspinat / Rahmsauce	CHF 26.50
- Ravioli / Brasatofüllung / Blattspinat / Tomatenrahmsauce	CHF 32.00
- Hausgemachte Lasagne	CHF 28.00
- Risotto / Steinpilze	CHF 29.00
- Risotto / Safran / Mascarpone	CHF 27.50
- Spaghetti / Carbonara	CHF 25.00
- Spaghetti / Pesto	CHF 24.00
- Spaghetti / Bologneser Art	CHF 24.00
- Chilli Con Carne	CHF 29.50
- Panierte Schweinskotelette / Tomatenspaghetti	CHF 32.00
- Schweinspiccata "Milanese" / Safranrisotto / Gemüse	CHF 29.50
- Schweinsrahmschnitzel / Nudeln / Gemüse	CHF 31.50
- Pouletbruststreifen / Currysauce / Reisring / Früchtegarnitur	CHF 28.50
- Schweinsgeschnetzeltes / Champignonrahmsauce / Nudeln / Gemüse	CHF 28.00
- Bauern-Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Rösti	CHF 25.00
- Heisser Beinschinken / Kartoffelsalat	CHF 29.50
- Ofen-Fleischkäse / Kartoffelgratin	CHF 27.00
- Rindsgulasch / Paprikasauce / Kartoffelstock / Gemüse	CHF 31.00
- Fleischvogel / Rotweinsauce / Kartoffelstock / Gemüse	CHF 29.50
- Felchenfilets pochiert / Zuger Art / Gemüsereis	CHF 37.00
- Forellenfilets gebraten / Mandeln / Kräuterkartoffeln	CHF 37.00

Kalte Gerichte / Salate

- Käsekuchen garniert mit Salaten	CHF 27.50
- Reichhaltiger Salatteller	CHF 24.00
- Pouletsalat "Florida" / garniert	CHF 29.50
- Siedfleischsalat / grüner Pfeffer / garniert	CHF 27.50
- Roastbeefteller / Tartarsauce	CHF 36.00
- Wurst-Käsesalat / garniert	CHF 26.00
- Vitello Tonnato	CHF 39.00
- Rindfleischcarpaccio / Basilikum / Rucola / Granaspäne	CHF 28.00
- Pouletbrüstchen / garniert mit Melone und Salaten	CHF 34.00
- Kalbschnitzel / garniert mit Melone und Salaten	CHF 43.50
- Zander Knusperli / garniert mit Melone und Salaten	CHF 29.50

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 200.00
Jede weitere, oder angebrochene Stunde zusätzlich CHF 200.00
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 Vorschläge 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 Bestuhlungsvorschläge 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 zusätzlich.

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 Gläserreinigung CHF 35.-
Für mitgebrachte Torten, etc. berechnen wir CHF 5.00 pro Gedeck.

Kaffeebeilagen: Kleingebäck (1Kg für ca. 40 Personen) CHF 160.- pro Kg.