

Menuvorschläge für Gruppen ab 10 Personen



Restaurant Rössli, Selzach

Dorfstrasse 1

2545 Selzach

+41 32 641 00 55

info@roessliselzach.ch

www.roessliselzach.ch



Menuvorschläge für Gruppen

Geschätzter Gast, herzlich willkommen im Restaurant Rössli

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Restaurant Rössli durchführen wollen. Im Anhang finden Sie eine Auswahl unseres Angebots. Ergänzungen und Wünsche Ihrerseits sind sehr willkommen und können jederzeit mit uns besprochen werden. Gerne dürfen Sie einzelne Komponente selber zusammenstellen oder austauschen. Bei der Auswahl und Zusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich und freuen uns auf einen Termin für eine persönliche Menubesprechung.

Um einen reibungslosen Ablauf ihres Anlasses zu gewährleisten bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden. Gerne nehmen wir Rücksicht auf vegetarische Wünsche, Diätvorgaben oder Allergiker. Die Menuauswahl und die genaue Personenzahl muss spätestens sechs Tage im Voraus gemeldet werden.

Dieser Dokumentation liegt auch unsere Weinkarte bei. Gerne empfehlen wir Ihnen die passenden Weine zu Ihrem Menu. Sollte ein von Ihnen gewünschter Wein nicht auf unserer Karte sein, organisieren wir diesen gerne bei einem unserer Wein-Lieferanten Weinkellerei Hugl und Greder Weine in Selzach.

Eine kleine Dekoration mit Blumen und Kerzen sind im Preis inbegriffen. Auf Wunsch organisieren wir individuelle Blumengestecke oder Arrangements (gemäss Ihrem Budget), die wir Ihnen weiterverrechnen.

Unser Fleisch ist vorwiegend aus der Schweiz.

Ausnahmen sind:

Pferdefleisch aus Spanien/Frankreich, Lammfleisch aus Neuseeland/Australien
Zander aus Weissrussland



Vorspeisen

Kleiner Menusalat	5.50
Bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.00
Melonen mit Rohschinken	12.00
Saisonsalat mit Zanderknusperli	12.50
Blattsalat mit vegetarischen Frühlingsrollen	10.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Saisonsalat	18.50
Rindstartar mit Salatbouquet und Toast	18.50

Suppen

Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	7.00
Solothurner Wysüpli	8.00
Curry-Kokosnuss-Suppe	8.50
Broccoli-Cremesuppe mit gerösteten Pinienkerne	8.00
Tomaten-Basilikumsuppe mit Rahmhaube	8.00

Die Preise sind in CHF inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



Restaurant Rössli, Selzach

Hauptgerichte

Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce * Butternudeln, Saisongemüse	19.00
Schweinssteak Förster Art * mit einer reichhaltigen Waldpilzsauce hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse	22.50
Schweinsgeschnetztes Zürcher Art* mit Röstli	19.50
Glasierter Schweinsbraten Kartoffelstock und saisonale Gemüse garnitur	21.50
Aargauer Zwetschgenbraten mit einer kräftigen Vieille-Prune-Sauce Hausgemachte Spätzli und saisonale Gemüse garnitur	23.00
Schweinsfilet Calvados an Calvadosrahmsauce mit Apfelwürfeli Kartoffelkroketten und saisonale Gemüse garnitur	33.00
Berner Platte mit Rippli, Speck, Siedfleisch, Saucisson und Zunge dazu Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln	29.00

*Tellergerichte, mit Nachservice plus CHF 4.00 / Die Beilagen können jederzeit ausgetauscht werden.



Hauptgerichte

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff*	24.00
an einer reichhaltigen Paprikarahmsauce mit hausgemachten Spätzli	
Rotes Thai Curry*	25.00
mit Rindfleischstreifen und Gemüse dazu Basmatireis	
Rindsschmorbraten Barolo	28.50
an einer kräftigen Rotweinsauce mit Polenta-Bramata und Wurzel Gemüse	
Roastbeef englische Art	39.00
mit Bearnäise-Sauce Kartoffelkroketten und saisonale Gemüsegarnitur	

*Tellergerichte, mit Nachservice plus CHF 4.00. Die Beilagen können jederzeit ausgetauscht werden.

Die Preise sind in CHF inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art* mit Butterrösti	28.00
Kalbsschulter-Braten mit Dijon Senfsauce Kartoffelgratin und saisonale Gemüse garnitur	29.50
Kalbssteak am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Butternudeln und saisonale Gemüse garnitur	42.50
Kalbs-Saltimbocca «alla romana»* mit einem leichten Salbeijus dazu Safran-Risotto und mediterranes Gemüse	34.00

*Tellergerichte, mit Nachservice plus CHF 4.00. Die Beilagen können jederzeit ausgetauscht werden.



Restaurant Rössli, Selzach

Hauptgerichte

Pouletgeschnetzeltes Casimir* Trockenreis und Früchtegarnitur	19.00
Gefüllte Pouletbrust im Rohschinkenmantel* mit einer Kräutersauce Kartoffel-Gnocchi und saisonale Gemüsegarnitur	25.00
Pouletbrust-Piccata «Milanaise» * mit Tomatesauce und Spaghetti	23.50
Eglifilet meunière in Butter gebraten mit gerösteten Mandeln Salzkartoffeln und Broccoli	34.00
Eglifilet frit in Butter gebraten mit gerösteten Mandeln Salzkartoffeln und Blattspinat	34.00
Zanderfilet gebraten an einer leichten Pernod-Sauce Gemüsereis und Blattspinat	36.00
Gebratene Lachstranche mit Limettensauce Petersilienkartoffeln und saisonale Gemüsegarnitur	27.00

Tellergerichte, mit Nachservice plus CHF 4.00. Die Beilagen können jederzeit ausgetauscht werden.

Die Preise sind in CHF inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



Restaurant Rössli, Selzach

Vegetarische Gerichte

Pilz-Stroganoff* mit einer rässigen Paprikasauce und Spätzli	22.00
Quorn-Geschnetzeltes Zürcher Art* mit Rösti und saisonale Gemüse garnitur	21.00
Gemüserösti* mit marktfrischem Gemüse und Hüttenkäse	19.00
Aubergine-Cordon bleu* dazu Farmer fries und saisonale Gemüse garnitur	24.00
Zuchetti-Piccata* mit Tomatensauce und Spaghetti	19.50
Linsen-Tofu-Curry* mit Pak Choi und Parfurreis	22.00

Tellergerichte, mit Nachservice plus CHF 4.00. Die Beilagen können jederzeit ausgetauscht werden.

Die Preise sind in CHF inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



Hauptgerichte

Fondue chinoise à discrétion

49.00

mit Rind-, Kalbs-, Pferde- und Pouletfleisch (handgeschnitten)

dazu servieren wir eine kleine Salatauswahl, Asia-Reis, Farmer-Fries, reichhaltige Beilagen und hausgemachte Saucen.

Brunch-Buffer

29.00

mit Zopf, Brot, Butter, Konfitüre, Käseplatte, Birchermüsli, Flackes, Fleischplatte, Röstli, Spiegeleier, Rauchlachs, Fruchtsalat, gebrannte Creme und Meringue mit Rahm

Inklusive Kaffee, Tee, Ovo/Schokolade und Orangenjus

Die Preise sind in CHF inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



Desserts

Gebrannte Creme	8.00
Karamell-Köpflli mit Rahm und Früchten garniert	8.00
Calvados Creme mit Apfelstücke und Rahm	8.50
Kleine Meringue mit Rahm und Glace	6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	7.50
Mousse au Chocolat	11.00
Panna Cotta mit Früchten garniert	9.00
Tiramisu	9.00
Wiener Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce	8.50
Sorbetteller mit Früchten garniert	10.50
Lauwarme Waffeln mit Vanilleglace	8.00

Die Preise sind in CHF inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



Restaurant Rössli, Selzach

Weinkarte

Weisswein offen	1dl	5dl
Johannisberger Leukersonne, Leuk VS	4.20	19.50
Cuvée Louis-Bernard du Valais AOC Sélection Hugi	4.20	19.50
Yvorne «AVY blanc» Chablais AOC TOP-50, Greder Weine Selzach	4.70	21.00
Rosé offen		
Rosé Vin de pays Leukersonne, Leuk VS	4.20	19.50
Rotwein offen		
Pinot noir Leukersonne, Leuk VS	5.00	22.50
Tempranillo Extremadura LA Cuerda Espana	4.10	18.00
Primitivo Salento	4.30	19.00
Ripasso Valpolicella Classico Superiore Cantina Lenotti	5.20	24.00

Die Preise sind in CHF inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer



Restaurant Rössli, Selzach

Weinkarte

Weisswein

Schweiz

PIACERE 2017 75cl 38.00 10cl 5.80
Cave de Jolimont, Waadt
Aromen von reifen Früchten, Holznoten. Harmonische, seidene Struktur, leicht süsser Abgang.

St. Saphorin AOC 2016 70cl 43.00
Lavaux Grand Cru Les Blassinges, Leyvraz Pierre-Luc
In der Nase mineralische Noten, im Mund gute Struktur, frisch und sehr ausgewogen.

Italien

Passimento Bianco Veneto 2016 75cl 44.00
IGT Famiglia Pasqua Iim.
In der Nase intensive Aromen von Zitrusfrüchten, Mandeln und Pfirsich. Erfrischender und ausbalancierter Abgang.

Rosé

Oeil de Perdrix 2017 75cl 43.00
Neuchâtel AOC, Château de Vaumarcus
In der Nase imposant mit einem reichhaltigen Ausdruck an roten Beeren.

Rotwein

Schweiz

PIACERE 2017 75cl 38.00 10cl 5.80
Cave de Jolimont, Waadt
Aromen von reifen Früchten, Holznoten. Im Gaumen harmonisch, seidene Struktur, leicht süsslicher Abgang

Humagne Rouge 2016 75cl 49.00
Damian Seewer Leukersonne, Leuk VS
Aromen von wilden Beeren, Baumrinde und Veilchen. Im Gaumen robust, kräftig, mit warmem Gerbstoff.



Restaurant Rössli, Sezach

Weinkarte

Italien

Valpolicella Classico Sup. DOC 2015 75cl 45.00

«Le Crossare Ripasso» Cantina Lenotti, Veneto

Das Bouquet verströmt die Aromen roter Beeren. Im Gaumen angenehm trocken, harmonisch und elegant.

Aldrighetti Ponte de la Tor 2015 75cl 56.00

Rosso Veneto Passito limitiert

Assemblage von Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara. Kräftiger, vollmundiger Wein, während 4-5 Jahre im Barrique entfaltet er sein ausgereiftes Bouquet.

Amarone della Valpolicella 2012 75cl 68.00

Cantine Lenotti, Bardolino

Traubensorte: Corvina, Rondinella und Molinara

Kräftiges Aroma von Gewürzen, Tabak, schwarzen Kirschen, Kompott- und Schokoladennuancen.

Am Gaumen dicht und konzentriert mit präsenten und angenehmen Tanninen und sehr langem Abgang.

Langhe Nebbiolo DOC Vitalis 2015 75cl 46.00

Azienda Agricola Molino, Treiso Piemont

Eleganter Duft mit warmen Aromen roter Beeren, Blumen und süssen Gewürzen; die Gerbstoffe sind ausladend und mild, der Geschmack schmeichelnd und mit gutem Körper.

Spanien

Rioja DOCa Reserva 2014 75cl 43.00

Marqués de Reinosa, Autol Rioja

Komplexe und intensive Aromen von Erd- und Brombeeren sowie einer feinen Aromatik vom Fassausbau. Am Gaumen ist der Wein geschmeidig, elegant, rund und anhaltend.

Valduero Reserva 2011 75cl 56.00

Bodegas Valduero, Gumiel del Mercado

30-monatige Alterung in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche.

Im Gaumen ist dieser Wein kräftig und vollmundig. Der Abgang ist reich und langanhaltend mit gut eingebundenen Tanninen.

Chile

Cabernet Sauvignon First Edition 2011 75cl 42.00

Vina y Cava Valle Secreto S.A., Cachapoal Valley

Brillante, kirschrote Farbe; Röstaromen, fruchtig mit Eichenholznoten, Dörrzwetschgen, getrockneten Feigen und Cassismarmelade.



Menu Vorschläge für Gruppen

Geschätzte Gäste herzlich willkommen im Restaurant Rössli

Wir freuen uns das sie Ihren Anlass im Rössli durchführen möchten. Im Anhang finden sie einen Auswahl unseres Angebots. Ergänzungen und wünsch ihrerseits sind sehr willkommen und können sie jederzeit mit uns besprechen. Sie dürfen die einzelnen Komponente selber zusammenstellen oder auswechseln. Gerne sind wir auch bereit bei der Auswahl und Zusammenstellung behilflich.

Um einen reibungslosen Ablauf ihres Anlasses zu gewährleisten bitten wir sie, sich für ein Menu zu entscheiden. Die Menuauswahl und die genaue Personenzahl muss spätestens sechs Tage im Voraus gemeldet werden.

Dieser Dokumentation liegt auch unser Weinkarte bei, wenn sie einen speziellen Wunsch haben werden wir diesen gerne erfüllen da wir in unmittelbarer Nähe unsere Partner Weinkellerei Hugli und Greder Weine haben, können wir fast alle Wünsche erfüllen.

Eine kleine Dekoration mit Blumen und Kerzen sind im Preis inbegriffen. Auf Wunsch organisieren wir ihnen individuelle Blumengestecke oder Arrangements die wir ihnen weiterverrechnen.

Unser Fleisch ist vorwiegen aus der Schweiz.

Ausnahmen sind: Pferdefleisch aus Spanien/Frankreich,
Lammfleisch aus Neuseeland/Australien, Zander aus Weissrussland