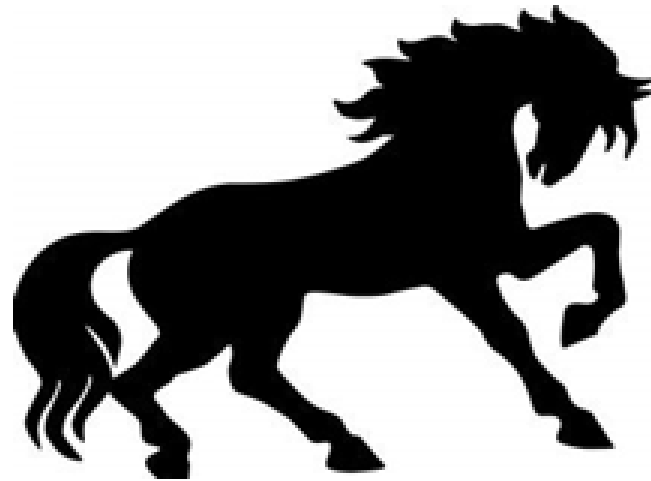


# Menuvorschläge für Gruppen ab 10 Personen



Restaurant Rössli, Selzach

Dorfstrasse 1

2545 Selzach

+41 32 641 00 55

[info@roessliselzach.ch](mailto:info@roessliselzach.ch)

[www.roessliselzach.ch](http://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 auswechseln. 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.

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 Hugli 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



Restaurant Rössli, Selzach

## Vorspeisen

Kleiner Menusalat	6.50
Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	10.50
Melonen mit Rohschinken (saisonal)	13.00
Saisonsalat mit Zanderknusperli	14.50
Blattsalat mit vegetarischen Frühlingsrollen	12.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Saisonsalat	18.50
Rindstartar mit Salatbouquet und Toast	19.50

## Suppen

Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	7.00
Solothurner Wysüpli	9.50
Curry-Kokosnuss-Suppe	9.50
Broccoli-Cremesuppe mit gerösteten Pinienkerne	9.00
Tomaten-Basilikumsuppe mit Rahmhaube	9.00

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  
Preisänderungen vorbehalten



Restaurant Rössli, Selzach

## Hauptgerichte

Schweinschnitzel mit Champignonrahmsauce Butternudeln, Saisongemüse	24.50
Schweinssteak Förster Art mit einer reichhaltigen Waldpilzsauce hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse	28.00
Schweinsgeschnetztes Zürcher Art mit Röstli	25.00
Schweinskarreebraten mit einer kräftigen Vieille-Prune-Sauce Kartoffelgratin und saisonale Gemüse garnitur	27.00
Schweinsfilet Calvados an Calvadosrahmsauce mit Apfelwürfeli Kartoffelkroketten und saisonale Gemüse garnitur	34.50

Die Gerichte verstehen sich als Tellergerichte, inkl. Nachservice der Beilagen.  
Für Nachservice von Fleisch/Fisch verrechnen wir CHF 4.00/Person. Der  
Nachservice kann nur für die ganze Gruppe bestellt 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  
Preisänderungen vorbehalten



## Hauptgerichte

<b>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff</b>	<b>27.50</b>
an einer reichhaltigen Paprikarahmsauce mit hausgemachten Spätzli	
<b>Rindsschmorbraten Barolo</b>	<b>29.50</b>
an einer kräftigen Rotweinsauce mit Polenta-Bramata und Saisongemüse	
<b>Roastbeef englische Art</b>	<b>43.00</b>
mit Bearnaise-Sauce Kartoffelkroketten und saisonale Gemüse garnitur	

Die Gerichte verstehen sich als Tellergerichte, inkl. Nachservice der Beilagen.  
Für Nachservice von Fleisch/Fisch verrechnen wir CHF 4.00/Person. Der  
Nachservice kann nur für die ganze Gruppe bestellt 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  
Preisänderungen vorbehalten



## Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti	33.50
Kalbsschulter-Braten mit Dijon Senfsauce Kartoffelgratin und saisonale Gemüse garnitur	30.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Butternudeln und saisonale Gemüse garnitur	45.00
Kalbs-Saltimbocca «alla romana» mit einem leichten Salbeijus dazu Safran-Risotto und mediterranes Gemüse	36.00

Die Gerichte verstehen sich als Tellergerichte, inkl. Nachservice der Beilagen.  
Für Nachservice von Fleisch/Fisch verrechnen wir CHF 4.00/Person. Der  
Nachservice kann nur für die ganze Gruppe bestellt 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  
Preisänderungen vorbehalten



Restaurant Rössli, Selzach

## Hauptgerichte

Pouletgeschnetzeltes Casimir Trockenreis und Früchtegarnitur	23.00
Pouletbrust-Piccata «Milanaise» mit Tomatesauce und Spaghetti	24.50
Eglifilet meunière in Butter gebraten mit gerösteten Mandeln Salzkartoffeln und Broccoli	34.50
Eglifilet frit in Butter gebraten mit gerösteten Mandeln Salzkartoffeln und Blattspinat	34.50
Gebratene Lachstranche mit Limettensauce Petersilienkartoffeln und saisonale Gemüsegarntur	29.00

Die Gerichte verstehen sich als Tellergerichte, inkl. Nachservice der Beilagen.  
Für Nachservice von Fleisch/Fisch verrechnen wir CHF 4.00/Person. Der  
Nachservice kann nur für die ganze Gruppe bestellt 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

<b>Pilz-Stroganoff</b> mit einer rassigen Paprikasauce und Spätzli	23.50
<b>Aubergine-Cordon bleu</b> dazu Farmer fries und saisonale Gemüse garnitur	24.00
<b>Zuchetti-Piccata</b> mit Tomatensauce und Spaghetti	21.00
<b>Linsen-Tofu-Curry</b> mit Pak choi und Parfurreis	24.00
<b>Lauwarmer Camembert</b> mit Honig und Haselnüssen Gemüse und Kroketten	26.00

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  
Preisänderungen vorbehalten





## Buffets

### 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.

### Berner Platte

41.50

mit Rippli, Speck, Siedfleisch, Saucisson und Zunge  
dazu Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

### Brunch-Buffer

36.00

mit Zopf, Brot, Butter, Konfitüre, Käseplatte, Birchermüsli, Flackes, Fleischplatte,  
Rösti, 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	9.00
Kleine Meringue mit Rahm und Glace	6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Mousse au Chocolat	11.00
Panna Cotta mit Früchten garniert	11.00
Wiener Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce	9.50
Sorbetteller mit Früchten garniert	12.50
Coeur Fondant mit Rahm	8.50
Lauwarmes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern	
Cassata mit Rahm	7.50

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  
Preisänderungen vorbehalten