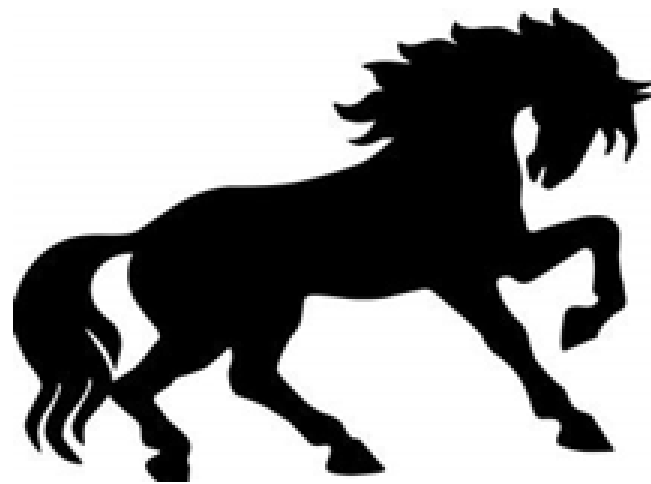


Menuvorschläge für Gruppen ab 10 Personen



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.

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



Vorspeisen

Kleiner Menusalat	7.00
Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	11.50
Melonen mit Rohschinken (saisonal)	14.50
Saisonsalat mit Zanderknusperli	15.50
Blattsalat mit vegetarischen Frühlingsrollen	13.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Saisonsalat	20.00
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 8.1% 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	26.50
Schweinssteak Förster Art mit einer reichhaltigen Waldpilzsauce hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse	29.00
Schweinsgeschnetztes Zürcher Art mit Röstli	26.00
Schweinskarreebraten mit einer kräftigen Vieille-Prune-Sauce Kartoffelgratin und saisonale Gemüse garnitur	28.00
Schweinsfilet Calvados an Calvadosrahmsauce mit Apfelwürfeli Kartoffelkroketten und saisonale Gemüse garnitur	36.50

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 8.1% Mehrwertsteuer
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
Preisänderungen vorbehalten



Hauptgerichte

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	29.50
an einer reichhaltigen Paprikarahmsauce mit hausgemachten Spätzli	
Rindsschmorbraten Barolo	30.50
an einer kräftigen Rotweinsauce mit Polenta-Bramata und Saisongemüse	
Roastbeef englische Art	44.00
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 8.1% 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	34.50
Kalbsschulter-Braten mit Dijon Senfsauce Kartoffelgratin und saisonale Gemüse garnitur	31.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Butternudeln und saisonale Gemüse garnitur	46.00
Kalbs-Saltimbocca «alla romana» mit einem leichten Salbeijus dazu Safran-Risotto und mediterranes Gemüse	37.00

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 8.1% 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

Pouletgeschnetztes Casimir Trockenreis und Früchtegarnitur	24.00
Pouletbrust-Piccata «Milanaise» mit Tomatesauce und Spaghetti	25.50
Eglifilet meunière in Butter gebraten mit gerösteten Mandeln Salzkartoffeln und Broccoli	35.50
Eglifilet frit in Butter gebraten mit gerösteten Mandeln Salzkartoffeln und Blattspinat	35.50
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 8.1% 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	23.50
Aubergine-Cordon bleu dazu Farmer fries und saisonale Gemüse garnitur	24.00
Zuchetti-Piccata mit Tomatensauce und Spaghetti	21.00
Linsen-Tofu-Curry mit Pak choi und Parfurreis	24.00
Lauwarmer Camembert mit Honig und Haselnüssen Gemüse und Kroketten	26.00

Die Preise sind in CHF inklusiv 8.1% 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

43.50

mit Rippli, Speck, Siedfleisch, Saucisson und Zunge

dazu Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

Die Preise sind in CHF inklusiv 8.1% Mehrwertsteuer

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



Desserts

Gebrannte Creme	9.00
Karamell-Köpflli mit Rahm und Früchten garniert	10.00
Kleine Meringue mit Rahm und Glace	6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Mousse au Chocolat	12.00
Panna Cotta mit Früchten garniert	12.00
Wiener Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce	11.50
Sorbetteller mit Früchten garniert	13.50
Coeur Fondant mit Rahm	8.50
Lauwarmes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern	
Cassata mit Rahm	7.50

Die Preise sind in CHF inklusiv 8.1% Mehrwertsteuer
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
Preisänderungen vorbehalten