

# Menüvorschläge



GASTHAUS ZUM RÖSSLI  
TRIENGEN

Familie Heinrich Müller

Tel. 041 933 15 06  
[www.roessli-triengen.ch](http://www.roessli-triengen.ch)  
[info@roessli-triengen.ch](mailto:info@roessli-triengen.ch)

# Menüvorschläge für Bankette & Gruppen ab 10 Personen

Liebe Gäste,

**damit an Ihrem Bankett und bei den Vorbereitungen alles rund läuft  
braucht es nicht viel...**

Zuerst einmal müssen wir von Ihnen wissen, an welchem Tag, zu welcher Zeit und zu welchem Anlass das Essen stattfindet.

**Bitte geben Sie uns so früh wie möglich (mind. eine Woche vor Ihrem Besuch) Ihren Menüwunsch mit der ungefähren Anzahl der Gäste bekannt. Für eine Gruppe ab 10 Personen ist eine einheitliche Menüwahl zu treffen**, damit keine langen Wartezeiten entstehen bei Ihrer Gruppe und unseren anderen Gästen. Selbstverständlich ist eine zusätzliche vegetarische Variante möglich, diese passen wir nach Möglichkeit dem gewählten Menü an.

Haben Sie eine Vorstellung, bezüglich der Tischordnung oder brauchen Sie einen Beamer? Wir sind offen für Ihre Wünsche und probieren diese zu erfüllen.

**Bis am Vorabend (mind. 12 Stunden vorher) brauchen wir eine verbindliche Anzahl Menüs**, damit wir mit den Vorbereitungen starten und die ersten Zutaten verarbeiten können.  
**Alles andere wäre schade um die Leckereien und muss berechnet werden.**

Vielen Dank für Ihre Mithilfe.

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Familie Müller & Team



GASTHAUS ZUM RÖSSLI  
TRIENGEN

## kalte Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust auf Salatbouquet	15.50
Carpaccio vom Bündner-Trockenfleisch	16.50
Rauchlachsblume mit Toast	16.-
Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce	16.50

## warme Vorspeisen

Blätterteigpastetchen mit Pilzragout	15.50
Zander an Weissweinschaum auf Beluga Linsen	17.-
Eglifilets im Bierteig mit Sauce Tartar & Salzkartoffeln	17.-
Spinat-Ricottaravioli mit Salbeibutter & Parmesan	15.-
Gebratene Riesencrevetten auf Nudelbett	17.50

## Suppen

Bouillon mit Flädli, Backerbsen oder Gemüse	8.70
Bouillon mit Sherry unter der Blätterteighaube	10.80
Steinpilzcrèmesuppe	10.80
Curryschaumsüppchen mit Pouletspiessli	10.80
Gerstensuppe	8.70
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	8.70
Orangen-Rüebl-Süppchen	10.-

## Salate

Grüner Salat	9.20
Gemischter Salat	10.50
Blattsalat mit Pilz und Speck	15.50
Blattsalat mit Eglifilets	17.-

## Sorbets als Zwischengang

Zitronensorbet mit Wodka	8.70
Apfelsorbet mit Calvados	8.70
Zwetschensorbet mit Vieille Prune	8.70
Pink Grapefruitsorbet mit rotem Wodka	8.70

## Hauptgänge

<b>Schweinssteak mit Feigen-Gorgonzolasauce</b> Pommes Croquettes & Gemüse garnitur	34.50	<b>Lammnierstück oder Lammrackes mit Kräuterkruste</b> Bäckerinnen-Kartoffeln & Gemüse garnitur	44.-
<b>Schweinssteak „Jägerart“</b> Pommes frites & Gemüse garnitur	33.-	<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> Nüdeli mit Butter & Gemüse garnitur	31.50
<b>Schweinsmedaillons an Calvadosauce</b> Pommes Williams & Gemüse garnitur	43.-	<b>Cordon bleu „Maison“ vom Schwein</b> Pommes Croquettes & Gemüse garnitur	33.-
<b>Schweinsfilet an roter Pfeffer-Hollandaise</b> Pommes Williams & Gemüse garnitur	43.-	<b>Poeliertes Kalbsfilet mit Steinpilzen</b> Fettuccine & Gemüse garnitur	56.50
<b>Zwei Filets nach Art des Hauses vom Schwein &amp; Rind</b> in zwei Gängen serviert Pommes Williams, Nüdeli & Gemüse garnitur	50.50	<b>Drei Filets nach Art des Chef's Schweins-, Rinds- &amp; Kalbsfilet</b> in zwei Gängen serviert Pommes Williams, Nüdeli & Gemüse garnitur	64.50
<b>vom Kalb &amp; Rind</b>	56.50	<b>in drei Gängen serviert</b>	67.50
<b>Roastbeef englische Art mit Sauce Bearnaise</b> Pommes Croquettes & Gemüse garnitur	45.-	<b>Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise</b> Pommes Williams & Gemüse garnitur	53.-

<b>Kalbssteak mit Morchelsauce</b> Nüdeli mit Butter & Gemüse garnitur	54.-	<b>Rindsentrecôte mit Kräuterbutter</b> Röstigaletten & Gemüse garnitur	44.-
<b>Piccata „Mailänderart“ mit Schweinsfilet</b> mit Spaghetti oder Risotto zur Vorspeise einen Gemischten Salat	43.-	<b>Glacierter Kalbsbraten „Mirza“</b> mit Rahmsauce, hausgemachten Knöpfli & Gemüse garnitur	41.-
<b>Kalbs- und Schweinsbraten</b> Kartoffelgratin & Gemüse garnitur <b>ab 20 Personen</b>	35.-	<b>Schweinscarrébraten</b> Kartoffelpüree & Gemüse garnitur	32.-

## Fondues

<b>Fondue Bourguignonne</b> à discrétion zur Vorspeise einen Gemischten Salat	44.-
<b>Fondue Chinoise</b> à discrétion Zur Vorspeise einen Gemischten Salat	44.-
<b>Käsefondue</b> à discrétion	29.50

# Buffets - ab 30 Personen

## Italienisches Buffet

71.-

Minestrone

\*\*\*

Rindscarpaccio, Vitello Tonnato, Parmaschinken, Salami & Copa

\*\*\*

verschiedene Salate

\*\*\*

Saltimbocca, Piccata, Schweinsrücken mit Rosmarin, Spaghetti mit verschiedenen Saucen,  
Tortelloni, Lasagne & Gemüseauswahl

\*\*\*

kleines Dessertbuffet

Vorspeise mit Meeresfrüchten zusätzlich 12.-

## Buurenbuffet

71.-

Fleischsuppe

\*\*\*

Buurespeck, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken & Kalbfleischpastete

\*\*\*

verschiedene Salate

\*\*\*

Schinken im Teig, Siedfleisch, Wädli, Rindszunge, Bratwurst, Fleischkäse,  
Pouletschenkel, Kartoffelgratin, Bohnen & Sauerkraut

\*\*\*

kleines Dessertbuffet

## Bratenbuffet

77.-

Gemüsesuppe

\*\*\*

Buurespeck, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken & Kalbfleischpastete

\*\*\*

verschiedene Salate

\*\*\*

Schweinscarrébraten, Lammnierstück an Pilzen, Rindsbraten,  
Kartoffelgratin, Rösti Krokette & Gemüseauswahl

\*\*\*

kleines Dessertbuffet

## Unsere Empfehlungen aus der Küche

Gemischter Salat

\*\*\*

Glacierter Kalbsbraten „Mirza“  
Rahmsauce  
Knöpfli  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Caramelköpfl

60.-

Carpaccio vom Bündner-Trockenfleisch

\*\*\*

Orangen-Rüebli-Süppchen

\*\*\*

Schweinsfilet an roter Pfeffer-Hollandaise  
Pommes Williams  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Mangosorbet

82.-

Geräucherte Entenbrust  
auf Salatbouquet

\*\*\*

Bouillon mit Sherry  
unter der Blätterteighaube

\*\*\*

Zander an Weissweinschaum  
auf Beluga Linsen

\*\*\*

Pink Grapefruitsorbet mit Wodka

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten  
Sauce Bearnaise  
Pommes Williams  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Hausgemachtes Parfait von Nougat

118.-

### Menu Surprise

Lassen Sie sich überraschen.

Sie geben das Budget vor,  
den Rest übernimmt unsere  
Küchenbrigade.

## Desserts

Schokoladenmousse mit Mangosorbet	12.50
Dessertteller „Sélection“	16.50
Sorbetteller	13.50
Parfait glacé „Grand Marnier“	13.-
Hausgemachtes Parfait von Nougat	13.-
Frischer Fruchtsalat	11.-
Coupe Jacques frischer Fruchtsalat mit Glace	11.50
Coupe „Belle Helene“	9.-
Hausgemachtes Caramelköpfl	8.50
Mini Dessert „Esch mer glich“	9.-
Mocca-Flambé	10.-
Dessertkäse	16.-
Dessertbuffet ab 30 Personen	16.50

## Glacetorten - die guten alten Klassiker

Vacherin „Maison“	11.50
hausgemachte Torte mit Vanille- & Erdbeerglace, Meringues und Rahm	
Omelette surprise	11.50
hausgemachte Torte mit Vanille- & Erdbeerglace und geblähten Eiweisschaum	



# Rotweine & Weissweine

## Weisswein

		5 dl	7,5 dl
Schweiz	St.Saphorin „La Rionde“		56.-
	Aigle AOC „Les Murailles“		57.-
	3 Weiss Schaffhausen AOC Cuvée blanc „Stamm“		55.-
	Bianco di Merlot DOC Ticino		53.-
	Vinzel AOC „La Roche au Corbeau“	24.-	
	Yvorne AOC „Artisans Vignerons d'Yvorne“	27.-	

## Rotwein

		5 dl	7,5 dl
Schweiz	Humagne rouge AOC „Jean-René Germanier“		57.-
	Syrah VS AOC „Grand Métral“		50.-
	Pinot Noir VS AOC „St.Guérin“		52.-
	Apologia VdP Romand	30.-	
	Merlot Ticino „Il Picchio Rosso“	25.-	
	Hallauer Pinot Noir AOC „Graf von Spiegelberg“	24.-	
Frankreich	Château Citran AOC „Cru Bourgeoise“		71.-
	Châteauneuf du Pape AOC „Domaine du Vieux Lazaret“		72.-
Italien	Nero d'Avola- Syrah Terre Siciliane IGT „Falcorvo“		59.-
	Poggio ai Ginepri DOC Bolgheri rosso „Tenuta Argentiera“		60.-
	Primitivo di Manduria DOC „I Vercesi“		55.-
	Nero d'Avola Sicilia DOC „Spress“	23.-	
Spanien	Baron de Ley Rioja Reserva		55.-
	Pesquera Ribera del Duero DO Tinto Crianza		63.-
	Navarra Tinto DO „Don Pascual“	29.-	
Österreich	Zweigelt Unplugged „Hannes Reeh“		68.-
Übersee	Cabernet Sauvignon „Hess Select“		56.-
	Cabernet Sauvignon „Chile“	22.-	