

Menüvorschläge



GASTHAUS ZUM RÖSSLI
TRIENGEN

Familie Heinrich Müller

Tel. 041 933 15 06
www.roessli-triengen.ch
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

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

Kalbssteak mit Morchelsauce 54.-
Nüdeli mit Butter & Gemüse garnitur

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 44.-
Röstigaletten & Gemüse garnitur

**Piccata „Mailänderart“
mit Schweinsfilet** 43.-
mit Spaghetti oder Risotto
zur Vorspeise einen Gemischten Salat

Glacierter Kalbsbraten „Mirza“ 41.-
mit Rahmsauce,
hausgemachten Knöpfli & Gemüse garnitur

Kalbs- und Schweinsbraten 35.-
Kartoffelgratin & Gemüse garnitur
ab 20 Personen

Schweinscarrébraten 32.-
Kartoffelpürée & Gemüse garnitur

Fondues

Fondue Bourguignonne 44.-
à discrétion
zur Vorspeise einen Gemischten Salat

Fondue Chinoise 44.-
à discrétion
Zur Vorspeise einen Gemischten Salat

Käsefondue 29.50
à discrétion

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	Due Lune Sicilia IGT „Cantine Cellaro“		61.-
	Poggio ai Ginepri DOC Bolgheri rosso „Tenuta Argentiera“		61.-
	Primitivo di Manduria DOC „I Vercesi“		57.-
	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“		57.-
	Cabernet Sauvignon „Chile“	22.-	