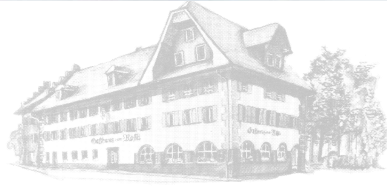


Menuvorschläge



Gasthaus zum Rössli Triengen

Familie Müller
Tel. 041 933 15 06
www.roessli-triengen.ch
info@roessli-triengen.ch

KALTE VORSPEISEN:

Geräuchte Entenbrust auf Salatbouquet	Fr. 13.50
Carpaccio vom Bündner- Trockenfleisch	Fr. 14.50
Rauchlachsblume mit Toast	Fr. 15.--
Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce	Fr. 14.50

WARME VORSPEISEN:

Blätterteigpastetchen mit Pilzragout	Fr. 13.50
Zander an Weissweinschaum auf Beluga Linsen	Fr. 14.50
Eglifilets im Bierteig, Sauce Tartar, Salzkartoffeln	Fr. 14.50
Spinat-Ricottaravioli mit Salbeibutter und Parmesan	Fr. 13.--
Gebratene Riesencrevetten auf Nudelbett	Fr. 15.50

SUPPEN:

Bouillon mit Flädli/ Backerbsen/ Gemüse	Fr. 5.--
Bouillon mit Sherry unter der Blätterteighaube	Fr. 6.50
Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 5.50
Curryschaumsüppchen mit Pouletspiessli	Fr. 6.50
Gerstensuppe	Fr. 5.--
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 5.50
Orangen-Rüebli-süppchen	Fr. 5.50

SALATE:

Grüner Salat	Fr. 7.--
Gemischter Salat	Fr. 8.--
Blattsalat mit Pilz und Speck	Fr. 11.--
Blattsalat mit Eglifilets	Fr. 14.50

SORBETS ALS ZWISCHENGANG:

Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 7.50
Apfelsorbet mit Calvados	Fr. 7.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 7.50
Pink Grapefruitsorbet mit rotem Wodka	Fr. 7.50

Alle Preise sind inkl. 8% MwSt

HAUPTGÄNGE:

1. Kalbs-und Schweinsbraten

Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Fr. 29.50

2. Schweinscarrébraten

Kartoffelpüree
Gemüse garnitur

Fr. 28.50

3. Schweinssteak mit Taleggio überbacken

Pommes Croquettes
Gemüse garnitur

Fr. 27.--

4. Lammierstück oder Lammrackes mit Kräuterkruste

Bäckerinnen-Kartoffeln
Gemüse garnitur

Fr. 34.--

5. Glacierter Kalbsbraten“Mirza“

Rahmsauce
Knöpfli
Gemüse garnitur

Fr. 31.50

6. Rahmschnitzel (Schwein)

Nüdeli mit Butter
Gemüse garnitur

Fr. 24.--

7. Schweinssteak“Jägerart“

Pommes frites
Gemüse garnitur

Fr. 27.--

8. Piccata“Mailänderart“ (Schweinsfilet)

Spaghetti oder Risotto
Gemischter Salat

Fr. 31.--

9. Schweinsfilet an roter Pfeffer- Hollandaise

Pommes Williams
Gemüse garnitur

Fr. 34.--

10. Cordon bleu“Maison“

Pommes Croquettes
Gemüse garnitur

Fr. 26.--

11. Schweinsmedaillons an Calvadosauce

Pommes Williams
Gemüse garnitur

Fr. 35.--

12. Poeliertes Kalbsfilet mit Steinpilzen

Fettuccine (Nudeln)
Gemüse garnitur

Fr. 43.--

Alle Preise sind inkl. 8 % MwSt

13. Zwei Filets nach Art des Hauses

Schweins- und Rindsfilet,
in zwei Gängen serviert.

Pommes Williams
Nüdeli
Gemüse garnitur

Fr. 39.--

14. Drei Filets nach Art des Chefs

Schweins-, Rinds- und Kalbsfilet,
in zwei Gängen serviert.

Pommes Williams
Nüdeli
Gemüse garnitur

Fr. 50.-- / Drei Gänge 55.--

15. Roastbeef englische Art

Sauce Bearnaise
Pommes Croquettes
Gemüse garnitur

Fr. 40.--

16. Rindsfilet am Stück gebraten

Sauce Bearnaise
Pommes Williams
Gemüse garnitur

Fr. 44.--

17. Kalbssteak mit Morchelsauce

Nüdeli mit Butter
Gemüse garnitur

Fr. 45.--

18. Rindsentrecôte mit Kräuterbutter

Röstigaletten
Gemüse garnitur

Fr. 35.--

BUFFETS:

ITALIENISCHES BUFFET (ab 30 Personen)

Fr. 50.--

BUUREBUFFET (ab 30 Personen)

Fr. 49.--

BRATENBUFFET (ab 30 Personen)

Fr. 51.--

KALTES BUFFET (ab 30 Personen)

Fr. 51.—

FONDUES:

FONDUE BOURGUIGNONNE À DISCRÉTION
Gemischter Salat

Fr. 34.--

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION
Gemischter Salat

Fr. 34.--

KÄSEFONDUE À DISCRÉTION

Fr. 24.--

Alle Preise sind inkl. 8 % MwSt

DESSERTS:

Vacherin "Maison"	Fr. 9.50
Omelette surprise	Fr. 9.50
Schokoladenmousse mit Mangosorbet	Fr. 10.--
Dessertteller "Sélection"	Fr. 13.--
Sorbetteller	Fr. 11.--
Parfait glacé "Grand Marnier"	Fr. 11.--
Hausgemachtes Parfait von Nougat	Fr. 11.--
Frischer Fruchtsalat	Fr. 9.--
Mini Dessert „Esch mer glich“	Fr. 7.--
Coupe Jacques	Fr. 7.50
Coupe "Belle Helene"	Fr. 7.50
Caramelköppli	Fr. 6.--
Mocca-Flambé	Fr. 8.--
Dessertkäse	Fr. 10.--

Einige Vorschläge...

Gemischter Salat *****	Carpaccio vom Bündner- Trockenfleisch *****
Glacierter Kalbsbraten "Mirza" Rahmsauce Knöpfli Gemüse garnitur ***** Caramelköppli	Orangen-Rüebli süppchen ***** Schweinsfilet an roter Pfeffer-Hollandaise Pommes Williams Gemüse garnitur ***** Schokoladenmousse mit Mangosorbet
Fr. 45.50	Fr. 64.--
Geräuchte 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	
Fr. 97.--	

...oder lassen Sie sich mit einem Menu Surprise überraschen!

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

Alle Preise sind inkl. 8 % MwSt

<u>Flaschenweine weiss</u>		<u>7,5 dl</u>
	<u>Schweiz</u>	
St.Saphorin "La Rionde"		Fr. 49.--
3 Weiss Schaffhausen aoc Cuvée blanc (Stamm)		Fr. 43.--
Bianco di Merlot DOC Ticino		Fr. 47.--
<u>Flaschenweine rot</u>	<u>3,75dl</u>	<u>7,5 dl</u>
	<u>Schweiz</u>	
Maienfelder Pinot Noir (Carina Kunz)	Fr. 23.--	Fr. 46.--
Syrah VS aoc "Grand Métral"		Fr. 44.--
Pinot Noir "St.Guérin"		Fr. 43.--
	<u>Frankreich</u>	
Moulin à Vent		Fr. 46.--
Châteauneuf du Pape		Fr. 50.--
	<u>Kalifornien</u>	
Cabernet Sauvignon "Hess Select"		Fr. 48.--
	<u>Italien</u>	
Amarone della Valpolicella DOC "del Fondatore"		Fr. 77.--
Montepulciano d'Abruzzo "Terra d'Aligi"		Fr. 43.--
	<u>Spanien</u>	
Rijoa "Baron de Oña Reserva"		Fr. 58.--
Toro Do Muruve "Crianza"		Fr. 48.--
<u>Offene Weine rot</u>	<u>2 dl</u>	<u>5 dl</u>
Dôle VS aoc "Le Pichet"	Fr. 7.80	Fr. 19.50
Merlot Ticino "Il Picchio Rosso"		Fr. 20.50
Salvagnin	Fr. 7.40	Fr. 18.50
Fleurie		Fr. 23.--
Navarra Tinto DO "Don Pascual"	Fr. 9.20	Fr. 23.--
Cabernet Sauvignon "Chile"	Fr. 7.40	Fr. 18.50
Kalterersee Auslese	Fr. 5.--	Fr. 12.50
<u>Offene Weine weiss</u>	<u>2 dl</u>	<u>5 dl</u>
Fendant VS aoc "Le Pichet"	Fr. 7.60	Fr. 19.--
Etoy aoc	Fr. 8.--	Fr. 20.--
Chablais "District d'Aigle"	Fr. 9.20	Fr. 23.--