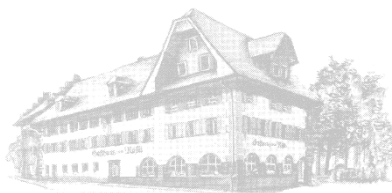


Menuvorschläge



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. 8.--
Bouillon mit Sherry unter der Blätterteighaube	Fr. 9.--
Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.--
Curryschaumsüppchen mit Pouletspiessli	Fr. 9.--
Gerstensuppe	Fr. 8.--
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 8.--
Orangen-Rüebli-süppchen	Fr. 8.50

SALATE:

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Blattsalat mit Pilz und Speck	Fr. 13.--
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

HAUPTGÄNGE:

1. Kalbs-und Schweinsbraten

Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Fr. 29.50

2. Schweinscarrébraten

Kartoffelpürée
Gemüse garnitur

Fr. 28.50

3. Schweinssteak mit
Feigen-Gorgonzolasauce

Pommes Croquettes
Gemüse garnitur

Fr. 30.--

4. Lammnierstück oder
Lammrackes mit Kräuterkruste

Bäckerinnen-Kartoffeln
Gemüse garnitur

Fr. 39.--

5. Glacierter Kalbsbraten "Mirza"

Rahmsauce
Knöpfli
Gemüse garnitur

Fr. 35.--

6. Rahmschnitzel (Schwein)

Nüdeli mit Butter
Gemüse garnitur

Fr. 28.--

7. Schweinssteak "Jägerart"

Pommes frites
Gemüse garnitur

Fr. 29.--

8. Piccata "Mailänderart"
(Schweinsfilet)

Spaghetti oder Risotto
Gemischter Salat

Fr. 37.--

9. Schweinsfilet an roter Pfeffer-
Hollandaise

Pommes Williams
Gemüse garnitur

Fr. 38.--

10. Cordon bleu "Maison"

Pommes Croquettes
Gemüse garnitur

Fr. 29.--

11. Schweinsmedaillons an
Calvadosauce

Pommes Williams
Gemüse garnitur

Fr. 38.--

12. Poeliertes Kalbsfilet mit
Steinpilzen

Fettuccine (Nudeln)
Gemüse garnitur

Fr. 49.--

13. Zwei Filets nach Art des Hauses

Schweins- und Rindsfilet,
in zwei Gängen serviert.

Pommes Williams
Nüdeli
Gemüse garnitur

Fr. 45.-- Kalb und Rind Fr. 50.--

14. Drei Filets nach Art des Chef's

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

Pommes Williams
Nüdeli
Gemüse garnitur

Fr. 55.-- / in drei Gängen Fr. 60.--

15. Roastbeef englische Art

Sauce Bearnaise
Pommes Croquettes
Gemüse garnitur

Fr. 40.--

16. Rindsfilet am Stück gebraten

Sauce Bearnaise
Pommes Williams
Gemüse garnitur

Fr. 45.--

17. Kalbssteak mit Morchelsauce

Nüdeli mit Butter
Gemüse garnitur

Fr. 47.--

18. Rindsentrecôte mit Kräuterbutter

Röstigaletten
Gemüse garnitur

Fr. 39.--

BUFFETS:

ITALIENISCHES BUFFET (ab 30 Personen)

Fr. 62.--

BUUREBUFFET (ab 30 Personen)

Fr. 62.--

BRATENBUFFET (ab 30 Personen)

Fr. 65.--

FONDUES:

FONDUE BOURGUIGNONNE À DISCRÉTION
Gemischter Salat

Fr. 38.--

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION
Gemischter Salat

Fr. 38.--

KÄSEFONDUE À DISCRÉTION

Fr. 25.--

Alle Preise sind inkl. 7,7 % 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. 9.50
Mini Dessert "Esch mer glich"	Fr. 7.80
Coupe Jacques	Fr. 7.80
Coupe "Belle Helene"	Fr. 7.80
Caramelköpfl	Fr. 7.--
Mocca-Flambé	Fr. 9.--
Dessertkäse	Fr. 12.--

Einige Vorschläge...

Gemischter Salat

Glacierter Kalbsbraten "Mirza"

Rahmsauce

Knöpfli

Gemüse garnitur

Caramelköpfl

Fr. 50.50

Carpaccio vom Bündner- Trockenfleisch

Orangen-Rüebli süppchen

Schweinsfilet an roter Pfeffer-Hollandaise

Pommes Williams

Gemüse garnitur

Schokoladenmousse mit Mangosorbet

Fr. 71.--

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. 100.50

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

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

Alle Preise sind inkl. 7,7% MwSt

Flaschenweine weiss

7,5 dl

Schweiz	St.Saphorin "La Rionde"	Fr. 52.-
	Aigle AOC "Les Murailles"	Fr. 53.-
	3 Weiss Schaffhausen AOC Cuvée blanc "Stamm"	Fr. 50.-
	Bianco di Merlot DOC Ticino	Fr. 49.-

Flaschenweine rot

7,5 dl

Schweiz	Maienfelder Pinot Noir "Carina Kunz"	Fr. 52.-
	Syrah VS AOC "Grand Métral"	Fr. 45.-
	Pinot Noir VS AOC "St.Guérin"	Fr. 44.-
Frankreich	Château Citran AOC "Cru Bourgeoise"	Fr. 65.-
	Châteauneuf du Pape AOC "Domaine du Vieux Lazaret"	Fr. 67.-
Kalifornien	Cabernet Sauvignon "Hess Select"	Fr. 51.-
Italien	Nero d'Avola- Syrah Terre Siciliane IGT „Falcorvo“	Fr. 44.-
	Poggio ai Ginepri DOC Bolgheri rosso "Tenuta Argentiera"	Fr. 55.-
	Primitivo di Manduria DOC "I Vercesi"	Fr. 50.-
Spanien	Baron de Ley Rioja Reserva	Fr. 52.-
	Pesquera Ribera del Duero DO Tinto Crianza	Fr. 58.-
Österreich	Zweigelt Unplugged "Hannes Reeh"	Fr. 62.-

Offene Weine rot

2 dl

5 dl

Dôle VS AOC "Terra Veritas"	Fr. 8.-	Fr. 20.-
Syrah- Merlot VS AOC "Terra Veritas"		Fr. 25.-
Merlot Ticino "Il Picchio Rosso"	Fr. 8.80	Fr. 22.-
Hallauer Pinot Noir AOC "Graf von Spiegelberg"		Fr. 21.-
Navarra Tinto DO "Don Pascual"	Fr. 9.60	Fr. 24.-
Cabernet Sauvignon "Chile"	Fr. 7.40	Fr. 18.50

Offene Weine weiss

2 dl

5 dl

Fendant VS AOC "Terra Veritas"	Fr. 8.-	Fr. 20.-
Vinzel AOC "La Roche au Corbeau"	Fr. 8.20	Fr. 21.-
Yvorne AOC "Artisans Vignerons d'Yvorne"	Fr. 9.60	Fr. 24.-

inkl. 7,7% MwSt.