

# 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 ab 10 Personen

Liebe Gäste,

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

Bitte geben Sie uns so früh wie möglich (mind. eine Woche vor Ihrem Besuch) Ihren Menü-  
Wunsch mit der ungefähren Anzahl der Gäste bekannt.

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.-  |
| Carpaccio vom Bündner-Trockenfleisch    | 16.-  |
| Rauchlachsblume mit Toast               | 15.50 |
| Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce  | 16.-  |

## warme Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Blätterteigpastetchen mit Pilzragout                     | 15.-  |
| Zander an Weissweinschaum auf Beluga Linsen              | 16.50 |
| Eglifilets im Bierteig mit Sauce Tartar & Salzkartoffeln | 16.50 |
| Spinat-Ricottaravioli mit Salbeibutter & Parmesan        | 14.50 |
| Gebratene Riesencrevetten auf Nudelbett                  | 17.-  |

## Suppen

|  |       |
|--|-------|
| Bouillon mit Flädli, Backerbsen oder Gemüse    | 8.50  |
| Bouillon mit Sherry unter der Blätterteighaube | 10.50 |
| Steinpilzcrèmesuppe                            | 10.50 |
| Curryschaumsüppchen mit Pouletspiessli         | 10.50 |
| Gerstensuppe                                   | 8.50  |
| Tomatencrèmesuppe mit Basilikum                | 8.50  |
| Orangen-Rüebli-Süppchen                        | 9.50  |

## Salate

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Grüner Salat                  | 9.-   |
| Gemischter Salat              | 10.-  |
| Blattsalat mit Pilz und Speck | 15.-  |
| Blattsalat mit Eglifilets     | 16.50 |

## Sorbets als Zwischengang

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Zitronensorbet mit Wodka              | 8.50 |
| Apfelsorbet mit Calvados              | 8.50 |
| Zwetschensorbet mit Vieille Prune     | 8.50 |
| Pink Grapefruitsorbet mit rotem Wodka | 8.50 |

## Hauptgänge

|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| <b>Schweinssteak mit Feigen-Gorgonzolasauce</b><br>Pommes Croquettes & Gemüse garnitur  | 33.50 | <b>Lammnierstück oder Lammrackes mit Kräuterkruste</b><br>Bäckerinnen-Kartoffeln & Gemüse garnitur  | 43.-  |
| <b>Schweinssteak „Jägerart“</b><br>Pommes frites & Gemüse garnitur  | 32.-  | <b>Rahmschnitzel vom Schwein</b><br>Nüdeli mit Butter & Gemüse garnitur   | 30.50 |
| <b>Schweinsmedaillons an Calvadosauce</b><br>Pommes Williams & Gemüse garnitur  | 42.-  | <b>Cordon bleu „Maison“ vom Schwein</b><br>Pommes Croquettes & Gemüse garnitur  | 32.-  |
| <b>Schweinsfilet an roter Pfeffer-Hollandaise</b><br>Pommes Williams & Gemüse garnitur  | 42.-  | <b>Poeliertes Kalbsfilet mit Steinpilzen</b><br>Fettuccine & Gemüse garnitur  | 55.-  |
| <b>Zwei Filets nach Art des Hauses vom Schwein &amp; Rind</b><br>in zwei Gängen serviert<br>Pommes Williams, Nüdeli & Gemüse garnitur | 49.50 | <b>Drei Filets nach Art des Chef's Schweins-, Rinds- &amp; Kalbsfilet</b><br>in zwei Gängen serviert<br>Pommes Williams, Nüdeli & Gemüse garnitur | 63.-  |
| <b>vom Kalb &amp; Rind</b>  | 55.-  | <b>in drei Gängen serviert</b>  | 66.-  |
| <b>Roastbeef englische Art mit Sauce Bearnaise</b><br>Pommes Croquettes & Gemüse garnitur   | 44.-  | <b>Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise</b><br>Pommes Williams & Gemüse garnitur  | 52.-  |

|   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| <b>Kalbssteak mit Morchelsauce</b><br>Nüdeli mit Butter & Gemüse garnitur   | 53.-  | <b>Rindsentrecôte mit Kräuterbutter</b><br>Röstigalekten & Gemüse garnitur                         | 43.-  |
| <b>Piccata „Mailänderart“<br/>mit Schweinsfilet</b><br>mit Spaghetti oder Risotto<br>zur Vorspeise einen Gemischten Salat | 42.-  | <b>Glacierter Kalbsbraten „Mirza“</b><br>mit Rahmsauce,<br>hausgemachten Knöpfli & Gemüse garnitur | 39.50 |
| <b>Kalbs- und Schweinsbraten</b><br>Kartoffelgratin & Gemüse garnitur<br><b>ab 20 Personen</b>                            | 33.50 | <b>Schweinscarrébraten</b><br>Kartoffelpürée & Gemüse garnitur                                     | 31.-  |

## Fondues

|   |      |
|---|------|
| <b>Fondue Bourguignonne</b><br>à discrétion<br>zur Vorspeise einen Gemischten Salat | 43.- |
| <b>Fondue Chinoise</b><br>à discrétion<br>Zur Vorspeise einen Gemischten Salat      | 43.- |
| <b>Käsefondue</b><br>à discrétion   | 29.- |

# Buffets - ab 30 Personen

## Italienisches Buffet

69.-

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 11.-

## Buurenbuffet

69.-

Fleischsuppe

\*\*\*

Buurespeck, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken & Kalbfleischpastete

\*\*\*

verschiedene Salate

\*\*\*

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

\*\*\*

kleines Dessertbuffet

## Bratenbuffet

75.-

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

57.50

Carpaccio vom Bündner-Trockenfleisch

\*\*\*

Orangen-Rüebli-Süppchen

\*\*\*

Schweinsfilet an roter Pfeffer-Hollandaise  
Pommes Williams  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Mangosorbet

79.50

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

115.50

### Menu Surprise

Lassen Sie sich überraschen.

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

## Desserts

|  |       |
|--|-------|
| Schokoladenmousse mit Mangosorbet            | 12.-  |
| Dessertteller „Sélection“                    | 16.-  |
| Sorbetteller                                 | 13.-  |
| Parfait glacé „Grand Marnier“                | 13.-  |
| Hausgemachtes Parfait von Nougat             | 13.-  |
| Frischer Fruchtsalat                         | 10.50 |
| Coupe Jacques frischer Fruchtsalat mit Glace | 11.-  |
| Coupe „Belle Helene“                         | 8.50  |
| Hausgemachtes Caramelköpfl                   | 8.-   |
| Mini Dessert „Esch mer glich“                | 8.50  |
| Mocca-Flambé                                 | 9.50  |
| Dessertkäse                                  | 15.-  |

## Glacetorten - die guten alten Klassiker

|   |      |
|---|------|
| Vacherin „Maison“   | 11.- |
| hausgemachte Torte mit Vanille- & Erdbeerglace, Meringues und Rahm        |      |
| Omelette surprise   | 11.- |
| hausgemachte Torte mit Vanille- & Erdbeerglace und geblähten Eiweisschaum |      |



# Rotweine & Weissweine

| <u>Weisswein</u>   |  | 5 dl     | 7,5 dl     |
|--------------------|--|----------|------------|
| Schweiz            | St.Saphorin „La Rionde”                                  |          | 55.-       |
|                    | Aigle AOC „Les Murailles”                                |          | 56.-       |
|                    | 3 Weiss Schaffhausen AOC Cuvée blanc „Stamm”             |          | 54.-       |
|                    | Bianco di Merlot DOC Ticino                              |          | 52.-       |
|                    | Fendant VS AOC „Terra Veritas”                           | 22.-     |            |
|                    | Vinzel AOC „La Roche au Corbeau”                         | 23.-     |            |
|                    | Yvorne AOC „Artisans Vignerons d’Yvorne”                 | 26.-     |            |
| <br><u>Rotwein</u> |  | <br>5 dl | <br>7,5 dl |
| Schweiz            | Humagne rouge AOC „Jean-René Germanier”                  |          | 56.-       |
|                    | Syrah VS AOC „Grand Métral”                              |          | 48.-       |
|                    | Pinot Noir VS AOC „St.Guérin”                            |          | 50.-       |
|                    | Dôle VS AOC „Terra Veritas”                              | 22.-     |            |
|                    | Apologia VdP Romand                                      | 29.-     |            |
|                    | Merlot Ticino „Il Picchio Rosso”                         | 24.-     |            |
|                    | Hallauer Pinot Noir AOC „Graf von Spiegelberg”           | 23.-     |            |
| Frankreich         | Château Citran AOC „Cru Bourgeoise”                      |          | 69.-       |
|                    | Châteauneuf du Pape AOC „Domaine du Vieux Lazaret”       |          | 71.-       |
| Italien            | Nero d’Avola- Syrah Terre Siciliane IGT „Falcorvo”       |          | 58.-       |
|                    | Poggio ai Ginepri DOC Bolgheri rosso „Tenuta Argentiera” |          | 59.-       |
|                    | Primitivo di Manduria DOC „I Vercesi                     |          | 54.-       |
| Spanien            | Baron de Ley Rioja Reserva                               |          | 54.-       |
|                    | Pesquera Ribera del Duero DO Tinto Crianza               |          | 62.-       |
|                    | Navarra Tinto DO „Don Pascual”                           | 28.-     |            |
| Österreich         | Zweigelt Unplugged „Hannes Reeh”                         |          | 66.-       |
| Übersee            | Cabernet Sauvignon „Hess Select”                         |          | 55.-       |
|                    | Cabernet Sauvignon „Chile”                               | 20.-     |            |