

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
Tomaten-crèmesuppe mit Basilikum	8.70
Orangen-Rüebli-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
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	8.70
Pink Grapefruitsorbet mit rotem Wodka	8.70

Hauptgänge

Schweinssteak mit Whiskysauce Früchtespiessli Pommes Croquettes & Gemüsegarnitur	35.-	Lammnierstück oder Lammrackes mit Kräuterkruste Bäckerinnen-Kartoffeln & Gemüsegarnitur	45.-
Schweinssteak „Jägerart“ Pommes frites & Gemüsegarnitur	34.-	Rahmschnitzel vom Schwein Nüdeli mit Butter & Gemüsegarnitur	32.50
Schweinsmedaillons an Calvadossauce Pommes Williams & Gemüsegarnitur	44.-	Cordon bleu „Maison“ vom Schwein Pommes Croquettes & Gemüsegarnitur	34.-
Schweinsfilet an roter Pfeffer-Hollandaise Pommes Williams & Gemüsegarnitur	44.-	Poeliertes Kalbsfilet mit Steinpilzen Fettuccine & Gemüsegarnitur	58.-
Zwei Filets nach Art des Hauses vom Schwein & Rind in zwei Gängen serviert Pommes Williams, Nüdeli & Gemüsegarnitur vom Kalb & Rind	52.- 57.-	Drei Filets nach Art des Chef's Schweins-, Rinds- & Kalbsfilet in zwei Gängen serviert Pommes Williams, Nüdeli & Gemüsegarnitur in drei Gängen serviert	65.- 68.-
Roastbeef englische Art mit Sauce Bearnaise Pommes Croquettes & Gemüsegarnitur	46.-	Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise Pommes Williams & Gemüsegarnitur	55.-

Kalbssteak mit Mörchelsauce Nüdeli mit Butter & Gemüsegarnitur	56.-	Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 45.- Röstigaletten & Gemüsegarnitur
Piccata „Mailänderart“ mit Schweinsfilet mit Spaghetti oder Risotto zur Vorspeise einen Gemischten Salat	44.-	Glacierter Kalbsbraten „Mirza“ 45.- mit Rahmsauce, hausgemachten Knöpfli & Gemüsegarnitur
Kalbs- und Schweinsbraten Kartoffelgratin & Gemüsegarnitur ab 20 Personen	37.-	Schweinscarrébraten 33.- Kartoffelpürée & Gemüsegarnitur

Fondues

Fondue Bourguignonne à discrétion zur Vorspeise einen Gemischten Salat	48.-
Fondue Chinoise handgeschnitten à discrétion zur Vorspeise einen Gemischten Salat	48.-
Käsefondue 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, Wäldli, 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 Kroketten & Gemüseauswahl

kleines Dessertbuffet

Unsere Empfehlungen aus der Küche

Gemischter Salat

Glacierter Kalbsbraten „Mirza“

Rahmsauce

Knöpfli

Gemüsegarnitur

Caramelköpfli

64.-

Carpaccio vom Bündner-Trockenfleisch

Orangen-Rüebli-Süppchen

Schweinsfilet an roter Pfeffer-Hollandaise

Pommes Williams

Gemüsegarnitur

Schokoladenmousse mit Mangosorbet

83.-

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
Gemüsegarnitur

Hausgemachtes Parfait von Nougat

120.-

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 Caramelköpfli	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“ hausgemachte Torte mit Vanille- & Erdbeerglace, Meringues und Rahm	11.50
Omelette surprise hausgemachte Torte mit Vanille- & Erdbeerglace und geflämmtten Eiweisschaum	11.50

Weinkarte

Weisswein & Rosé

5 dl 7 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.-
	Œil de Perdrix Genève AOC “Trait d'union“	27.-

Rotwein

5 dl 7 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 Bourgeois“	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 DOC Italia	23.-
Spanien	Baron de Ley Rioja Reserva	55.-
	Pesquera Ribera del Duero DO Tinto Crianza	63.-
	Navarra Tinto DO „Don Pascual“	31.-
Österreich	Zweigelt Unplugged „Hannes Reeh“	68.-
Übersee	Cabernet Sauvignon „Hess Select“	57.-
	Cabernet Sauvignon „Chile“	22.-