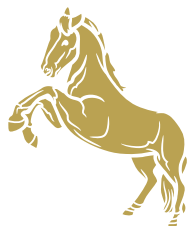


Bankett

Dokumentation

Geschäftsessen, Geburtstagsfeier, Familienfest
wir sorgen für die köstliche Begleitung



RÖSSLI
STEINHAUSEN - ZG

MENU-VORSCHLÄGE 2024

Sehr geehrter Gast

Es freut uns, Ihnen unser Angebot unterbreiten zu dürfen.
Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige Menus
zusammengestellt.

Wenn Sie spezielle Wünsche
haben, werden wir unser Möglichstes tun, um Diese zu erfüllen.

Um die Details Ihres Anlasses zu besprechen, wären wir Ihnen dankbar,
wenn wir dies bei einem persönlichen Treffen tun könnten.
Es würde uns freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns im Rössli begrüßen
und mit unseren Kochkünsten verwöhnen zu dürfen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Freundliche Grüsse

Familie Haase und alle Mitarbeiter/innen.



RÖSSLI
STEINHAUSEN - ZG

MENU FÜR SPEZIELLE ANLÄSSE

Überraschungsmenü | 93

Vorspeise

Gemischter Blattsalat mit
Hausdressing

Suppe

Hauptgang mit Fleisch, Gemüse,
Stärkebeilage

Tagesdessert

Fitter - Hit | 108

Bunter Blattsalat mit Pouletbrüstli

Zanderfilets an Weissweinsauce
Wildreis

Mini Zitronen Sorbet mit Lemonchello

Roastbeef nach englischer Art
„Sauce Béarnaise“

Kroketten Gemüse garnitur

Panna Cotta mit Himbeeren

Sau guat | 96.50

Bouillon Julienne

Blattsalat mit Speck und gehacktem Ei

Himbeer Sorbet, Lillet

Kleines Cordon Bleu vom Schwein mit
Rohschinken und Bergkäse gefüllt dazu Pommes

Kleiner Eiskaffee

Schlemmst du schon | 103

Gemischter Salat mit Hausdressing

Kokos Curry Suppe mit Panko Bananen

Zitronen Sorbet, Limonchello

Rindsfilet „Steinpilzsauce“
Nudeln Gemüse garnitur

Crème Brûlée



MENÜ - IDEEN

MENÜ 1 | 95.50

Blattsalat mit frittierten Champignons

Grossmutter's Senfsuppe

Salmtranchen „Champagnersauce“ Trockenreis

Lammfilet ganz mit Kräutern

Bäckerinkartoffeln

Kleines Ratatouille

Parfait Grand-Marnier

MENÜ 2 | 81.50

Bunter Blattsalat mit Pouletbrüstli

Tomatensuppe mit Rahm

Schweinscarréebraten

„Rotweinsauce“ Bratkartoffeln Gemüse garnitur

Käseteller mit
Trauben und Birnen

Berries

Vanilleglace, Beeren, Meringue

MENÜ 3 | 102.50

Weissweinsuppe

Forellenfilet „Zuger-Art“ Reis-Timbale

Kleiner gemischter Salat

Kalbssteak „Morchelsauce“ Krokette
Gemüse garnitur

Früchteteller mit Sorbet

MENÜ 4 | 70

Geräuchte Forellernfilets
mit kleinem Salatbouquet
„Toast und Butter“

Bouillon mit Flädli

Schweinssteak „Kräuterbutter“ Pommes frites
Gemüse garnitur

Tobleronemousse



RÖSSLI
STEINHAUSEN - ZG

MENÜ - selbst zusammenstellen

Vorspeisen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Bunter Blattsalat mit Pouletbrüstli	18.50
Nüsslisalat, Speck, Ei, Brotcroutons, Hausdressing	14.00
Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Basilikum	16.50
Cantaloup Melone mit Rohschinken	16.50
Geräuchte Forellenfilets mit kleinem Salatbouquet	20.50
Graved Lachs mit Honig Senf Dip, Salat Toast und Butter	21.50
Ravioli je nach Saison mit Schnittlauchrahmsauce	18.50

Aus dem Suppentopf

Gemüsecreme nach Saison	9.50
Bouillon mit Flädli	9.00
Bouillon Julienne	10.50
Kokos Curry Suppe mit Panko Bananen	12.50
Weissweinschaumsuppe	12.00
Kürbissuppe (Herbst/Winter)	11.00
Spargelsuppe (Frühling)	11.00
Tomatencremesuppe	11.00

Fleisch und Fischgerichte

Kalbsfischli „Morchelsauce“ Gemüse garnitur	49.00
Kalbsflank Steak	47.00
Schweinhalssteak, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse	29.00
Rinderfilet „Sauce Madagaskar“ Nudeln Gemüse der Saison	52.00
Gebratenes Poulet, Nudeln, Gemüse, Champignonrahm	28.00
Kalbs - Cordon Bleu mit Pommes & Gemüse garnitur	39.50
Rinder-Hackbraten „Champignonsauce“ Tagliatelle	25.00
Rossfilet Wiskey-Senf sauce, Pommes & Gemüse	45.00
Gebratenes Eglifilet	
„Zuger Art“ Kräuter Weisweinsauce, Broccoli, Reis	38.00



Vegetarisch, Pasta

Rigatoni mit Frischkäse- Kräutersauce dazu Spinat und Edelpilze	28
Original Zuger Holzhackermagronen Äplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert	26
Ravioli gefüllt nach Saison (Basilikum, Kürbis, Tomate usw.)	28
Safranrisotto / Randenrisotto, Mascarpone, Ruccola	27.50

Vegan

Cremige Kokosmilch Polenta mit Saison Gemüse	28
Curry - Bowl Bohnen - Gemüse - Curry, Pistazien, Pita Brot	29

Dessert

Hausgemachtes Caramelköppli, Rahm	9.50
Panna Cotta mit Himbeeren	9.50
Toblerone Mousse mit Früchten	10.00
Zitronensorbet mit Limoncello	7.90
Crème brûlée	8.00

Wir wünschen euch einen Genussvollen Aufenthalt

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unserer Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



09.03.2024
inkl. 8,1% MwSt.

RÖSSLI
STEINHAUSEN - ZG