

RÖSSLI

HOTEL RESTAURANT

Allschwil

MENÜVORSCHLÄGE
für Catering und
Partyservice

Planen Sie eine Einladung oder ein Fest in einer von Ihnen gewählten Lokalität oder bei Ihnen zu Hause?

-

Wir können Ihnen das passende Essen dazu anbieten.

Menü

Auf den kommenden Seiten finden Sie verschiedene Vorschläge für einen Apéro, Vorspeisen, Hauptgänge und Süssspeisen, welche Sie ganz nach Ihren Wünschen miteinander kombinieren können. Natürlich dürfen Sie auch noch einen Blick auf unsere aktuelle Saisonkarte werfen.

Sie wünschen ein Kindermenü, sind essen vegetarisch oder Vegan?
Selbstverständlich berücksichtigen wir dies.

Weine und Getränke

Werfen Sie einen Blick in unsere vielfältige Weinkarte- natürlich stehen wir Ihnen auch beratend zur Seite. Eine kleine Auswahl finden Sie bereits auf den letzten Seiten.

Konditionen

Wir bitten Sie uns die genaue Personenanzahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen.

Diese Anzahl gilt auch als Rechnungsgrundlage.

Preise

Die angegebenen Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer:

Essen und Getränke ohne Personal	+2.6% MwSt.
(alkoholische Getränke	+8.1% MwSt.)
Essen und Getränke mit Personal	+8.1% MwSt.

Gerne empfangen wir Sie bei uns im Restaurant Rössli zu einem Gespräch um Sie zu beraten und Ihren Anlass persönlich mit Ihnen zu besprechen.

Apéro, Snacks und Fingerfood

Kaltes

Laugenweggli gefüllt mit Salami oder Schinken	CHF	4.80
Partybrötli gefüllt mit Käse	CHF	4.00
Silserli mit Bündnerfleisch	CHF	5.50
Cocktail-Canapés gemischt ohne Rauchlachs / mit Rauchlachs	CHF	2.30/2.50
Rauchlachsroulade mit Meerrettich	CHF	3.00
Würziges Rinder-Tartar auf Löffel serviert	CHF	4.00
Gazpacho im Espressotässchen	CHF	3.00
Mozzarella-Oliven-Tomaten-Spiessli	CHF	1.50
Pitabrot gefüllt mit Poulet, Ananas und Cocktailsauce	CHF	3.00
Nussbrot mit Tete de moine rosette	CHF	2.50
Crostini mit Humus, Tomatenmousse und Oliventapenade	CHF	2.80

Warmes

Apéro- Fleischküechli	CHF	1.50
Kleine Frühlingsrollen mit Sweet & Chili-Sauce	CHF	1.80
Poulet- Spiesschen mit Curry	CHF	3.00
Wurstweggli	CHF	1.60
Lauch - Quiche Waadtländer Art	CHF	2.50
Käse-Quiche	CHF	3.00
Frittierte Riesencrevetten im Knuspermantel	CHF	3.50
Schinkengipfeli	CHF	2.50
Samosa mit Gemüsefüllung	CHF	2.00

Chiliwürstli im Blätterteig	CHF	2.50
Mini Hamburger	CHF	3.00
Mini Cordon bleu (Poulet)	CHF	3.00
Fischknusperli mit Tartaresauce	CHF	3.00

Süsses

Kleine Himbeerschnitte	CHF	3.50
Schokoladenmousse im Löffel	CHF	3.50
Gebrannte Creme im Glas	CHF	3.00
Amaretti	CHF	1.00
Preussen/Coeur de France	CHF	1.00

Unser Apéro Kegel - Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Häppchen



Melonen mit Rohschinken, Crevetten mit Ananas,
Mozzarella-Tomaten-Oliven
Rauchlachsrouladen, Rinder-Tartar auf Löffeln,
Thonmousse im Löffel, Käsemousse,
saisonale Früchte Garnitur

CHF 15.00 pro Person

ab 12 Personen

Vorspeisen

Salate

Grüner Blattsalat	CHF	7.00
Gemischter Salat	CHF	10.00
Nüsslisalat mit Ei, Brotcroutons und Speck (je nach Saison)	CHF	14.00

Kalte Vorspeisen

Crevettencocktail Calypso	CHF	16.00
Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichrahm	CHF	15.00
Rauchlachs garniert	CHF	18.00
Melone mit Rohschinken	CHF	16.00

Suppen

Bouillon mit Flädli	CHF	9.00
Diverse Kraftbrühen (Sherry, Gemüseeinlage, Eierstich, Käseschnittchen)	CHF	9.00
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum	CHF	9.00
Gemüsesuppe Gärtnerart	CHF	9.00
Gazpacho (kalte spanische Suppe)	CHF	9.00
Steinpilzrahmsuppe	CHF	9.00
Currysuppe mit Mango	CHF	9.00

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Ravioli mit Steilpilzen	CHF	18.00
Sautierte Entenleber auf Apfelscheiben	CHF	25.00
Eglifilet Müllerinart mit Spinat	CHF	22.00
Sautiertes Zanderfilet mit Körnersenfsoße	CHF	22.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Lauch mit Provencale Sauce	CHF	22.00
Sautierte Riesencrevette auf Safranrisotto mit Schaumweinsauce	CHF	20.00
Sautierte Riesencrevetten an Red Currysauce	CHF	20.00
Pochierte Seezungenfilet an Kräuter-Weissweinsauce	CHF	20.00

Hauptgänge

1	Basler Brotschinken	CHF	22.00
2	Heisser Fleischkäse am Stück Natur / mit Beilage	CHF	14.00/ 20.00
3	*Gebratenes Schweinsfilet mit Pilzsauce	CHF	36.00
4	*Schweinskarreebraten mit Thymianjus	CHF	32.00
5	Piccata Mailänder Art (Schwein/Kalb)	CHF	28.00/ 38.00
6	Geschnetzelte Pouletbrust an Currysauce	CHF	26.00
7	*Roastbeef und Béarnaise Sauce	CHF	44.00
8	Geschnetzelttes Rindfleisch Burgunder Art	CHF	28.00
9	*Marinierter Rindsschmorbraten	CHF	32.00
10	Geschnetzelttes Zürcher Art (Kalb)	CHF	36.00
11	Ungarisch Goulasch	CHF	28.00
12	Kalbshohrücken mit Eierschwämmliisauce	CHF	44.00
13	Kalbsragout Grossmutterart / Wiener Art	CHF	28.00

Die Stärke- und Gemüsebeilage können Sie selber dazu aussuchen:

Zu den Gerichten welche mit einem * markiert sind, können Sie eine Stärkebeilage sowie zwei Gemüsebeilagen nach Ihrer Wahl aussuchen.
Bei allen anderen Gerichten ist jeweils eine Stärkebeilage im Preis inbegriffen.
Natürlich können Sie auch diese nach Ihrem Wunsch aussuchen.

Stärkebeilagen:

Pilaw Reis, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Spätzli, Teigwaren, Bratkartoffeln, Bäckerinkartoffeln, Risotto, Kartoffelsalat

Gemüsebeilage:

Blattspinat, Karotten, grüne Bohnen, Fenchel, Ratatouille, Blumenkohl, Zucchetti, usw.

Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeisen- Buffet

Fünf verschiedene Salate
Geräuchtes Forellenfilet
Rauchlachs
Melone mit Rohschinken
Bündnerfleisch
Vitello Tonnato
Crevetten Calypso

Hauptgang- Buffet

Glasierter Schweinshals mit Rosmarinjus
Geschnetzelte Poulet Brust Champignonrahmsauce
Roastbeef mit Béarnaise Sauce

dazu servieren wir

Kartoffelgratin
Nüdeli in Butter
Marktgemüse

Dessert-Buffet

Schokoladen- und Passionsfruchtmousse
Himbeerschnittchen
Fruchtsalat
Sorbet oder Glace
Cremeschnitten

CHF 70.00/Person

Weitere Buffet Varianten stellen wir gerne mit Ihnen zusammen

Süssspeisen

Himbeerschnitte	CHF	6.00
Karamellköpfl mit Saisonfrüchten und Rahm	CHF	8.00
Fruchtsalat nature	CHF	7.00
Fruchtsalat mit Glace	CHF	9.00
Schokoladenmousse mit Himbeercoulis	CHF	9.00
Eisparfait Grand Marnier mit Saisonfrucht	CHF	10.00
Tiramisu	CHF	8.00
Himbeer-Tiramisu	CHF	8.00
Apfeljalousie mit Vanillesauce oder Vanilleglace	CHF	8.00
Gebrannte Creme mit marinierten Zwetschgen	CHF	6.50
Vacherin glace Himbeer-Vanille garniert (oder wählen Sie Ihre Aromen selber)	CHF	9.00
Drei Süssigkeiten (Schokoladenmousse, Karamellcreme, Sorbet, Früchte)	CHF	12.00
Dessertbuffet (ohne/mit Käse)	CHF	20.-/25.-
Saisonale Süssspeisen mit Erdbeeren, Himbeeren, Vermicelles und weiteres bereiten wir natürlich nach Möglichkeit auch gerne für Sie zu.		

Käseteller

Drei Sorten auf dem Teller serviert	CHF	12.00
Fünf Sorten auf dem Teller serviert	CHF	16.00

Kuchen, Torten

Schwarzwäldertorte (10 Stück)	CHF	60.00
Rüebli torte (8 Stück)	CHF	48.00
Fruchtwähe (8 Stück)	CHF	36.00
Linzertorte (8 Stück)	CHF	36.00
Zum Kaffee empfehlen wir unsere hausgemachten Kleingebäcke	CHF	2.00

alle Preise **exklusive** Mehrwertsteuer