

# Menüvorschläge

Wir sind der Gastronomie verschrieben ob in der Küche oder im Service.

Leidenschaft, gutes Handwerk und die Kunst die Qualität zur Perfektion zu machen sind unsere täglichen Ziele.

Herzlichen Dank für ihr Interesse ihren Anlass bei uns im Klosterhof Rössli zu feiern.



## Wichtige Informationen für ihren Anlass

**All Inklusiv?** Wir sind kein Freund von all inklusiv- Angeboten, sondern von Transparenz. Einer von beiden ist meist benachteiligt, meistens der Gast. Wir führen während ihres Anlasses eine Konsumationsliste, sie bezahlen was sie konsumieren, wir denken das ist am fairsten für alle.

**Allergiker** Für Personen mit Allergien oder Intoleranzen bieten wir gerne passende alternativen, bitte melden sie uns das frühzeitig.

**Beamer/ Leinwand** steht im Saal zu Verfügung.

**Dessertpauschale** Für mitgebrachte Dessert/ Torten verrechnen wir eine Dessertpauschale von CHF 4.- / Person. Dies beinhaltet die Bereitstellung von Geschirr, den Abwasch, Service, etc.

**Gedeck** Auf Wunsch decken wir ihnen gerne Brötli und Butter ein, dafür verrechnen wir ihnen CHF 4.00/ Person.

## Hochzeits- Höcklerpauschale für Feiern bis in die Morgenstunden

ab 01.00Uhr CHF150.00 / angebrochene Stunde. Gerne sind wir maximal bis 03.00Uhr für euch da.

**Parkplätze** Es stehen Ihnen im Fussballplatz hinten genügend Parkplätze zu Verfügung.

**Personenzahl und Menüauswahl** Um die Frischwareneinkäufe bei unseren Partnern optimal planen zu können, geben Sie uns bitte die genaue Personenzahl und das definitive Menü bis 10 Tage vor dem Anlass bekannt. Es ist grundsätzlich wichtig für die Abläufe in unserer Küche, dass Sie sich für **ein** Menü entscheiden. Ausgenommen sind da selbstverständlich Vegetarier/ Veganer/ Allergiker.

**Nachservice** Alle Gerichte vom Buffet geniessen Sie à discrétion. Die servierten Gerichte werden durch einen Aufpreis auch gerne nachserviert, bitte bestellen Sie das bei der Menübesprechung.

**Rauchen** Im Klosterhof Rössli gilt das gesetzliche Rauchverbot. Für unsere rauchenden Gäste stehen Aschenbecher vor dem Eingang/ Pergola bereit.

**Reservationen** Die angemeldete Personenzahl ist grundsätzlich verbindlich. Aus organisatorischen Gründen tolerieren wir 48h vor Anlass noch Abmeldungen. Wir behalten uns vor, eine Anzahlung von 50% der Anlasskosten vorab in Rechnung zu stellen. Für kurzfristige Absagen, zwei Wochen vorher, müssen wir 50% der Anlasskosten verrechnen. Für Reservationen am Mittag haben Sie den Raum bis 16.30Uhr, wenn ihre Veranstaltung länger dauert, muss das mit uns abgesprochen werden.

**Tischdekoration** Wir haben eine Hausdekoration im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Wünsche haben, geben Sie uns diese bekannt, wir empfehlen Ihnen Floristikgeschäfte aus der Region, mit diesen wird dann separat abgerechnet. Gerne können Sie auch ihre eigenen Dekorationen / Blumen mitbringen. Auf Wunsch gestalten wir Ihnen ein Menükärtli. Tischkärtli/ Namenskärtli müssten Sie selbst mitbringen.

### **Zapfengeld**

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 7dl Flasche.

## Apéro

### Meterbrote

Verschiedene Brotsorten (Silser, Wurzel, Parisiette, Rustico)

gefüllt mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Rohschinken, Trutenaufschnitt, Käse, Thon, Ei,

Vegi (Eisberg, Tomaten, Gurken, Ei) 100.00 / Brot

### Apéro Spiesse

Tomaten- Mozzarella- Spiess (saisonal) 3.00

Datteln im Speckmantel 4.00

Rohschinken- Melonen- Spiess (saisonal) 4.00

Rohschinken- Trauben- Spiess (saisonal) 4.00

Früchte- Spiess 5.00

### Frisch hausgemacht aus dem Ofen

Pizza ideal 8Stücke 16.00

Schinkengipfel 4.00

Chäschüechli 4.00

Knoblauchbrot 2.00

Buscetta klassisch 4.00

### Klassiker

Gemüsedipp mit hausgemachten Saucen im Glas 4.00

Salzgebäck (Chips nature, Chips Paprika, Salzstangen, Nüssli) 2.00 / Person

### Apéro Dessert

Mini Schoko Muffin 4.00

Obstsalat im Glas 5.00

Schoggimousse im Glas 5.00

Tiramisu im Glas 4.50



## Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroutons	14.50
Eisbergsalat mit Speck, Parmesan und Brotcroutons	12.50
Zanderfilet an buntem Blattsalat	19.50
Garnelenspiess auf buntem Blattsalat	19.50
Melone mit Rohschinken (saisonal)	15.50



## Warme Vorspeisen

Selbstgemachte Ravioli an Salbeibutter	17.50
Selbstgemachte Penne in frischer Pomodorosauce	12.50

## Suppen

Bouillon mit Kräuterflädli	9.00
Rieslingschaumsuppe mit Mostbröcklistreifen	13.50
Curry- Cocossuppe mit gebratener Riesengarnele	11.50/ 16.50
Gemüsecrèmesuppe	9.50
Tomatencrèmesuppe	9.50
Karotten- Ingwersuppe	11.50
Suppen nach Saison (Spargel, Bärlauch, Eierschwämmli, Steinpilz, Kürbis)	ab 11.50

## Salatbuffet (ab 20Personen)

Mögliche Sorten von ihnen gewählt oder von uns zusammengestellt. Preis je nach Grösse und Auswahl.

Weisskabis- / Rotkabis- Salat

Bohnensalat	Rettichsalat
Rüebli­salat	Randensalat
Gurkensalat	Maissalat
Selleriesalat	Kohlrabisalat
Rucolasalat	Tomatensalat
Blattsalat	Nüssli­salat

Topping (Schnittlauch, Körner, Brotcroutons, gehackte Zwiebeln)

Dressing (Hausdressing, Französisch, Italienisch, Balsamicodressing, Joghurtdressing)

Zu allen Suppen, Salaten und Vorspeisen servieren wir ihnen frisches Brot.

## Hauptgänge mit Schweinefleisch

Schweinsbraten an Rosmarinsauce mit Saisongemüse und selbstgemachtem Kartoffelstock	32.00
Schweinsrahmschnitzel mit Saisongemüse und selbstgemachten Butternudeln	33.50
Schweinsgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Saisongemüse und Spätzli	29.50
Schweinefilet im Speckmantel an Kräuterjus mit Saisongemüse und Kartoffelgratin	38.50
Schweins Cordon bleu mit Schinken und Appenzellerkäse dazu servieren wir Saisongemüse und Pommes frites	32.50
Schweins Cordon bleu mit Mostbröckli und Pfefferkäse dazu servieren wir Saisongemüse und Röstikroketten	36.00
Schweinsnierstücksteak mit Kräuterbutter als Fitnessteller	29.50

## Hauptgänge mit Pouletfleisch

Pouletbrust an Rahmsauce mit Saisongemüse und selbstgemachten Butternudeln	33.00
Pouletbrust gefüllt mit Spinat an Thymiansauce dazu servieren wir Saisongemüse und Weissweinisotto	35.00
Pouletgeschnetzeltes Stroganoff mit Saisongemüse und Röstikroketten	33.00

## Hauptgänge mit Rindfleisch

Rindshackbraten an Specksauce mit Saisongemüse und selbstgemachtem Kartoffelstock	34.50
Ungarisches Rindsgulasch mit Saisongemüse und Spätzli	35.50
Rindsroastbeef an Sauce Bernaise mit Saisongemüse und Röstikroketten	43.00
Rindsfilet „Stroganoff“ mit Saisongemüse und Butterreis	45.50
Rindsfilet am Stück an Sauce Bernaise mit Saisongemüse und Kartoffelgratin	53.50

## Hauptgänge mit Kalbfleisch

Kalbsbraten an hausgemachter Kalbssauce mit Saisongemüse und hausgemachten Tagliatelle	47.00
Kalbsnierstücksteak an Morchelrahmsauce mit Saisongemüse und Röstikroketten	74.50
Kalbsfilet medaillon an Calvados- Apfelsauce mit Saisongemüse und Spätzli	64.50
Kalbs Cordon bleu mit Schinken und Appenzellerkäse dazu servieren wir Saisongemüse und Pommes frites	41.50
Kalbs Cordon bleu mit Mostbröckli und Pfefferkäse dazu servieren wir Saisongemüse und Röstikroketten	44.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ dazu servieren wir Saisongemüse und Rösti	43.50

## Hauptgänge mit Fisch

Zanderfilet mit Lauchzwiebeln und Cherrytomaten dazu Gemüse und Reis	36.00
Selbstgemachte Nudeln mit Knoblauch- Garnelen in Tomatensauce	39.00
Lachsfilet mit Kräuterbutter, Gemüse und Salzkartoffeln	37.00

## Hauptgänge vegetarisch

saisonaler grosser Gemüseteller	27.50
Safranrisotto mit saisonaler Gemüsegar nitur	31.00
gebackene Auberginen auf Ratatouillegemüse	26.50
selbstgemachte Nudeln in frischer Pomodorosauce	24.00
selbstgemachte Nudeln in Gemüserahmsauce	24.00
selbstgemachte Penne in frischer Pomodorosauce	24.00
selbstgemachte Ravioli in Salbeibutter mit Gemüsegar nitur	33.00
selbstgemachte Ravioli in Kräuterpesto mit Gemüsegar nitur	33.00
gebratener Tofu auf Asia- Gemüse mit Basmatireis	31.00



## Kinder

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und glacierten Karotten	15.50
Rahmschnitzel mit Butternudeln und glacierten Karotten	15.50
Chicken Nuggets mit Pommes und glacierten Karotten	15.50

## Fondue

### Fleischfondue a discretion mit:

- Vorspeisensalat nach Wahl (Blatt-, Gemischter- oder Nüsslisalat)
- dreierlei Fleisch frisch von Hand geschnitten (Schwein, Poulet und Rind)
- vier selbstgemachte Saucen
- diverse Beilagen (Pommes, Röstikroketten, Spätzli, Gemüse) 50.00 pro Person

(nur Poulet und Rind 54.-Fr., nur Rind 60.-Fr.) (wir bieten das Fondue nicht für Hochzeiten an)



## Desserts

Apfelküchli mit Vanilleeis	13.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.50
Vanilleeis mit heissen Beeren	13.50
Sorbetteller mit Früchtegarnitur	13.50
Hausgemachte Schwarzwäldertorte	9.50
Tiramisu	9.50
Schoggimousse mit Früchtegarnitur	12.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	12.50
Crème brûlée mit Früchtegarnitur und einer Kugel Vanilleeis	12.50
Dessertvariation Surprise	17.50
Torten und Kuchen auf Anfrage in verschiedenen Sorten	ab 9.50/ Person

