



RÖSSLI MATTSTETTEN AG

Menüvorschläge

für Anlässe ab 10 Personen
(Einheitsmenü)

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“*

- Winston Churchill -

Youssef & Renate Balaazi-Schädeli

Bäriswilstrasse 18, 3322 Mattstetten

Tel. 031 859 01 20

roessli-mattstetten@bluewin.ch

www.roessli-mattstetten.ch

Einige informative Hinweise

Aperitif

Beginnen Sie Ihren Anlass mit dem passenden Apéro. Ein süffiger Weisswein, ein Glas Prosecco oder vielleicht eine erfrischende Fruchtbowle stehen zu Ihrer Auswahl.

Menüwahl

Sie haben die Möglichkeit, sich aus nachfolgenden Gerichten ein Einheitsmenü nach Ihren Vorstellungen zu kreieren (Tellerservice).

Das nach Ihrer Wahl ausgesuchte Einheitsmenü servieren wir ab 10 Personen.

Sollten Sie einen speziellen Wunsch haben, versuchen wir unser Bestes, diesen für Sie umzusetzen.

Getränke

Neben den gängigen Softdrinks können wir Ihnen ein auserlesenes Sortiment an Weinen anbieten, welche wir selbstverständlich gerne auf Ihr Menü abstimmen.

Kaffe und Likör

Der Abschluss eines guten Menüs ist zugleich der Anfang für den weiteren Abend.

Parkplätze

Parkplätze stehen Ihnen direkt beim Restaurant zur Verfügung. Fahrgemeinschaften werden empfohlen.

Bestellung

Wir sind Ihnen für eine frühzeitige und definitive Bestellung dankbar, damit wir sorgfältig vorbereiten und einkaufen können.

Preise/Bezahlung

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer und gelten für Tellerservice. Plattenservice: Preis nach Absprache. Bezahlung mit Karte oder Bargeld (ohne 1000er Noten). Ab 10 Personen erstellen wir eine Gesamtrechnung.

Salate

| | |
|---|-------|
| Kleiner grüner Salat | 8.50 |
| Grüner Salat | 9.50 |
| Kleiner, gemischter Salat «nach Art des Hauses» | 9.50 |
| Gemischter Salat «nach Art des Hauses» | 10.50 |
| Gemischter Salat, assortiert | 10.80 |
| Tomatensalat mit Zwiebeln | 10.50 |
| Kalbsleber auf Blattsalat an Balsamico Dressing | 17.90 |

Suppen

| | |
|-------------------------|-------|
| Bouillon mit Flädli | 8.50 |
| Bouillon mit Sherry | 8.50 |
| Bouillon mit Mark | 8.50 |
| Gemüsesuppe | 10.50 |
| Tomatencrème Suppe | 10.50 |
| Zwiebelsuppe überbacken | 10.50 |

Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Lachstatar mit geröstetem Toast | 18.50 |
| Melone mit Rohschinken (je nach Saison) | 21.80 |
| Vitello tonnato | 29.50 |

Warme Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Kleines Pastetli mit Pouletfleischfüllung dazu servieren wir Reis | 19.80 |
| Risotto mit Pilzen | 21.80 |
| Ravioli ai funghi gefüllt mit Pilzen auf Basilikumspiegel mit gehobeltem Parmesan | 18.80 |

Hauptgerichte Teigwaren

| | |
|---|-------|
| Gnocchi an Trüffel Rahmsauce | 25.50 |
| Spaghetti Danielle mit Steinpilzen, Speck & Chili an Tomatenrahmsauce | 26.80 |

Hauptgerichte

Fleisch

| | |
|---|-----------------|
| Schweinsschnitzel Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse | 34.80 |
| Schweinsbraten nach Grossmutter- Art mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | 34.80 |
| Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Früchtegarnitur | 31.80 |
| Schweinsfilet Medaillons an Cognacsauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur | 36.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Nudeln und Gemüsegarnitur (Rösti nach Absprache bis max. 20 Personen) | 39.90 |
| Kalbsbraten Zigeuner Art mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur | 38.50 |
| Kalbssteak an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur | 47.50 |
| Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur | 39.80 |
| Kalbspiccata mit Spaghetti Napoli oder Safranrisotto | 39.90 + 3.00 |
| Rindsschmorbraten Barolo mit Nudeln und Gemüse, auf Wunsch auch mit Polenta | 35.80 |
| Rindsentrecôte an Kräuterbutter oder Pfeffersauce mit Pommes Croquettes und Gemüsegarnitur (Fleisch 200gr.) | 41.80 |
| Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Steinpilzsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur (Fleisch 200gr.) | 46.50 |
| „Burehamme“ mit Kartoffelsalat | 26.50 |
| Tagliata di Cavallo mit Steinpilzrisotto (Fleisch 200gr.) | 41.80 |
| Angus Entrecôte an Trüffelsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin oder Taglierini | 42.50 |

Hauptgerichte

Geflügel

| | |
|--|-------|
| Pouletbrust an rosa Pfeffersauce mit Nudeln | 29.80 |
| Riz Casimir Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce im Reisring mit Früchtegarnitur | 31.80 |

Hauptgerichte

Fisch

| | |
|---|-------|
| Risencrevetten grilliert mit Safranrisotto | 39.90 |
| Zanderfilet gebraten an Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln oder Reis | 35.80 |



Dessert

| | |
|---|----------------|
| Hausgemachte Caramelköppli mit Rahm | 9.80 |
| Panna cotta | 9.80 |
| Waldbeeren Crème | 10.50 |
| „Huus“- Dessert Frisches, hausgemachtes Früchte Tiramisù | 11.50 |
| Frischer Fruchtsalat | 11.50 |
| | mit Rahm 12.50 |
| Dessert variété 3 verschiedene Desserts auf einem Teller nach Absprache (ohne Tiramisù) | 13.50 |