



## MENÜVORSCHLÄGE

**Restaurant Roessli**

BRODLAUBE 11, 4310 RHEINFELDEN

TEL. 061 831 71 70

[WWW.ROESSLI-RHEINFELDEN.CH](http://WWW.ROESSLI-RHEINFELDEN.CH)

[INFO@ROESSLI-RHEINFELDEN.CH](mailto:INFO@ROESSLI-RHEINFELDEN.CH)



*Lieber Gast*

*Es freut uns Ihnen unsere Menüvorschläge unterbreiten zu dürfen.*

*Damit Ihr Anlass reibungslos und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit abläuft, bitten wir Sie folgende Hinweise zu beachten:*

*Eine frühzeitige Bestellung des Menüs, mindestens eine Woche vor dem Anlass, gibt uns die nötige Zeit Ihren Wünschen gerecht zu werden.*

*Damit wir auch wirklich Zeit für Sie haben, bitten wir Sie um eine telefonische Vereinbarung für die Menübesprechung.*

*Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen*

*Teilen Sie uns Ihre Ideen und Wünsche mit.*

*Für Ihre Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.*

*Wir bitten Sie uns die genaue Teilnehmerzahl spätestens 48 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses mitzuteilen, damit wir Produktion und Einsatz unserer Mitarbeiter richtig planen können. Abweichungen der angemeldeten Personenzahl werden berücksichtigt, wenn diese bis zum Vortag gemeldet werden; andernfalls berechnen wir Ihnen die Mehrkosten mit 50%.*

*Unsere Tische sind immer schön dekoriert. Sollten Sie einen speziellen Wunsch für eine Dekoration haben, geben wir dies gerne in Auftrag*



Keller

*Räumlichkeiten*

*Ganzes Restaurant 60-70 Plätze*

*Keller*

*20 Plätze.*

*Zapfengeld*

*Für selber mitgebrachten Wein  
verlangen wir pro Flasche 20.-*

*Tellergeld:*

*Wir verrechnen Ihnen  
4.50 pro Gedeck und für den Service,  
wenn Sie ihr Dessert selber mitbringen*

*Ermässigung für Kinder*

*bis 9 Jahre kostenlos, 10-14 Jahre 40%,  
ab 15 Jahren 100%*

*Unsere Preise sind Nettopreise, also inkl. 8.0% MwSt.*

*Bezahlung: Benützen Sie bitte Ihre EC-Direkt, Post Card oder wir schicken Ihnen die Rechnung zu.*

*Unsere Rechnungen sind innert 30 Tagen zahlbar. Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten.*

*Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Zusammenstellung unserer*

*Gerichte für Ihr Bankett ab acht Personen.*

*Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere Köstlichkeiten aus Küche anbieten, ganz nach  
Ihren Wünschen*

*Wir freuen uns sehr Sie bedienen zu dürfen*

### Menu 1

à 46.-

Neuenburger Weisswein-Schaumsuppe

\*\*\*

Blattsalat mit Pilzen an Kürbiskern-Öel

\*\*\*

Zartes Schweinfilet mit Kräuter-Tomatenconccassé,  
Rahmkartoffelgratin

begleitet von einem saisonalen Gemüsebouquet

\*\*\*

Bunter Dessertteller mit kleinen Köstlichkeiten

### Menu 2

49.50

Bunter Blattsalat mit Kernen und Parmesan

\*\*\*

Rindsfilet Stroganoff

Butternudeln, Gemüsegarntur

\*\*\*

Weisses und dunkles Schokoladen-Mousse

### Menu 3

à 44.-

Kraftbrühe mit Einlage

\*\*\*

Gemischter italienischer Salat

\*\*\*

Osso bucco (Kalbshaxe)

Risotto mit Parmesan oder breite Nudeln

\*\*\*

Panna cotta mit Beerensauce

## Menu 4

Tomate Cremesuppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

-Schweinskrustenbraten

32.-

-Kalbsbraten Schulter

37.-

-Schweins- und Kalbsbraten gemischt

34.-

-Rindsschmorbraten vom Schulterspitz

36.-

Black Angus Entrecôte mit Kräuterbutter

49.50

Lammrückenfilet an leicht gebundenem Thymianjus

41.00

Poulet mit Currysauce

30.50

Zu allen unseren Hauptgerichten servieren wir zwei Gemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl:

Kroketten, Kartoffelgratin, Reis, Butternüdeli, Risotto, Kartoffelstock, Spätzli

Das Gemüse und die Beilage sind im Preis inbegriffen

## Vegetarische Menus

Gemischter Salat

Safran-Risotto mit Pilz

31.50

Fruchtsalat

Gemischter Salat

Ravioli Spinat Ricotta an Tomatenbutter

Gebrannte Crème

29.50

Gemischter Salat

Gemüse / Spinat-Lasagne

Parfait Glacé (hausgemacht)

29.-

**Oder Sie stellen Ihr eigenes Wunschmenü selber zusammen...**

Zu allen unseren Hauptgerichten servieren wir zwei Gemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl:

Kroketten, Kartoffelgratin , Reis, Butternüdeli, Risotto, Kartoffelstock, Spätzli

Das Gemüse und die Beilage sind im Preis inbegriffen.

**Vorspeise kalt und warm**

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Blattsalat mit Pilzen an Kürbiskernöldressing	12.80
Blattsalat mit Lachsstreifen	14.50
Nüsslisalat mit Speckstreifen und Ei	13.50
Vitello Tonnato	16.50
Tomatensalat mit Mozzarella (je nach Saison)	12.50
Saisonsalat mit Zanderfilet	18.50
Rindercarpaccio	18.50
Riesencrevetten auf Safrannüdeli	18.50

**Suppen**

Petersilien-Creme mit Knoblauchbrot	7.50
Curry-Creme und Knuspercrevette	12.50
Tomaten-Creme mit Pesto und Rahmhaube	7.50
Bouillon mit Flädl oder Gemüsestreifen	6.50
Gemüseschaumsuppe nach Ihrem „Gluscht“	7.00
Hoccaido-kürbissuppe (nach Saison)	7.50
Sellerie-Apfelcremesuppe	7.50
Mais-Creme mit Chips von Rohschinken	7.00

### Hauptgang mit Schweinefleisch

Schnitzel an Rahmsauce	24.00
Steak mit Kräuterbutter	28.50
Steak an Morchelsauce	30.50
Schweinsfilet an einer sämigen Kräuterrahmsauce	32.00
Schweine geschnetzeltes an Champignonrahmsauce	25.50
Cordon-Bleu	27.00
Panierte Schnitzel	23.00
Beinschinken mit	
*Kartoffelsalat	19.00
*Sauerkraut oder Dörrbohnen und Kartoffeln	22.00

### Hauptgang mit Kalbfleisch

Steak an Morchelsauce	40.50
Gschnetzeltes Zürcher-Art	30.50
Klassisches Kalbs-Piccata im Ei-Käse-Mantel gebraten	32.00

### Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Glace	7.50
Quarkmousse mit Heissen Beeren	9.50
Weisses und braunes Mousse au Chocolat	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Apfelküchlein mit Vanilleglace	9.50
Hausgemachtes Tirami su	9.50
Süssmostcreme auf Apfelmus mit Löffelbiscuit	9.50
Zwetschgen - oder Aprikosenwähen mit Glace	9.00
Dessertteller Variationen	12.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	6.00

### Dessert je nach Saison:

Coupe Romanoff	9.50
Coupe Nesselrode	9.50