

Staubiger
Ehre

RÖSSLI MATTSTETTEN AG

Menüvorschläge

für Anlässe ab 6 Personen

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

- Winston Churchill -

Paula Studer & Werner von Allmen

Bäriswilstrasse 18, 3322 Mattstetten
Tel. 031 859 01 20 / Fax 031 859 67 15
info@roessli-mattstetten.ch
www.roessli-mattstetten.ch

Einige informative Hinweise

Aperitif

Ob ein süffiger Weisswein, ein Glas Champagner, vielleicht eine erfrischende Fruchtbowle oder ein raffinierter Cocktail. Beginnen Sie Ihren Anlass mit dem passenden Apéro.

Menüwahl

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

Das nach Ihrer Wahl ausgesuchte Menü, servieren wir ab 6 Personen. Es ist nicht möglich eine Vielfalt von Speisen aus den Menü Vorschlägen einzeln abzugeben.

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

Getränke

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

Kaffe und Likör

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

Menükarte

Auf Wunsch gestalten und drucken wir Ihnen eine, dem Anlass entsprechende Menükarte.

Tischdekoration

Die passende Blumendekoration gibt Ihrem Anlass die persönliche Note. (Blumen werden zu Selbstkosten verrechnet)

Verlängerung

Die Verlängerung der Polizeistunde können wir auf Ihren Wunsch beantragen.

Parkplätze

Etwa 50 Gratisparkplätze stehen Ihnen direkt beim Restaurant zur Verfügung.

Bestellung

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

Preise

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.0% Mehrwertsteuer und gelten für Tellerservice. Plattenservice: Preis nach Absprache.

Salate

Kleiner grüner Salat	6.60
Grüner Salat	8.20
Kleiner gemischter Salat	7.60
Gemischter Salat	9.20
Diese Salate können nach Art des Hauses als Mischsalat oder assortiert bestellt werden	
Tomatensalat mit Mozzarella	12.70
Kalbsleber auf Blattsalat an Balsamicodressing	16.40

Suppen

Bouillon mit Sherry	8.00
Bouillon mit Flädli	7.50
Bouillon mit Mark	8.00
Tomatencrèmesuppe	8.20
Gemüsesuppe	8.20
Zwiebelsuppe überbacken	9.60

Kalte Vorspeisen

Antipasto misto Teller	26.50
Gemischter Vorspeiseteller mit Selleriesalat, geräuchertem Fisch, Rohschinken, Vitello tonnato, und mit Russischem Salat gefüllte Tomaten	
Melone mit Rohschinken (je nach Saison)	18.80
Vitello tonnato	21.50
Salmone affumicato	22.50
Rauchlachs mit Toast und Butter	

Warme

Vorspeisen

Pochierte Lachsstreifen an Safransauce mit Gemüsejulienne, Salzkartoffeln oder Reis	22.70
Kleines Pastetli mit Pouletfleischfüllung dazu servieren wir Reis	16.50
Risotto mit Pilzen	17.80
Crevetten auf Blätterteigkissen an Weissweinsauce mit Champignons	20.40
Crêpes mit Ricotta und Spinat	17.70
Ravioli ai funghi gefüllt mit Pilzen auf Basilikumspiegel mit gehobeltem Parmesan	17.80

Hauptgerichte Teigwaren

Lasagne al forno	25.50
Lachs Lasagne mit Spinat und Béchamel	27.70
Gnocchi con Gorgonzola al Mascarpone an sämiger Gorgonzola-Mascarponesauce	24.90
Crêpes mit Steinpilzen und Schinken an Mascarpone- Rahmsauce	25.60
Spaghetti Danielle mit Steinpilzen, Speck, Pfefferschoten Rahm und Tomaten	23.80

Hauptgerichte

Fleisch

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	28.60
Schweinsschnitzel Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse	31.70
Schweinsbraten nach Grossmutter- Art mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	31.80
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Früchtegarnitur	28.70
Schweinsfiletmedaillon an Cognacsauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur	35.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher- Art mit Nudeln und Gemüsegarnitur (Rösti nach Absprache bis max. 20 Personen)	37.80
Kalbsbraten Zigeuner- Art mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	36.50
Kalbssteak an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	45.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur	37.50
Kalbspiccata mit Spaghetti Napoli oder Safranrisotto	36.80 + 2.60
Rindsschmorbraten Barolo mit Nudeln und Gemüse, auf Wunsch auch mit Polenta	32.80
Rindsentrecôte an Kräuterbutter oder Pfeffersauce mit Pommes Croquettes und Gemüsegarnitur (Fleisch 180gr.)	37.80
Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Steinpilzsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur (Fleisch 200 gr.)	44.80
„Burehamme“ mit Kartoffelsalat	24.50
Tagliata di Cavallo mit Steinpilzrisotto	36.80

Hauptgerichte Geflügel

Pouletbrust an rosa Pfeffersauce mit Nudeln	26.80
Riz Casimir Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce im Reisring mit Früchtegarnitur	27.90

Hauptgerichte Fisch

Risencrevetten grilliert mit Safranrisotto	37.90
Zanderfilet geberaten an Dillrahmsacue mit Salzkartoffeln oder Reis	32.00

Dessert

Hausgemachte Caramel Köpfl mit Rahm	8.50
„ Huus “- Dessert Frisches hausgemachtes Früchte Tiramisu	11.50
Waldbeeri Crème	10.00
Panna Cotta	8.50
Parfaitglace - Grand Manier	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.80 10.80
Dessertvarieté 3 verschiedene Desserts auf einem Teller nach Absprache	13.50