

Staubiger
Erebe

RÖSSLI MATTSTETTEN AG

Menüvorschläge

für Anlässe ab 10 Personen

*„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

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 Menükarte, dem Anlass entsprechend.
- 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 Mehrwertsteuer und gelten für Teller-service.

Plattenservice: Preis nach Absprache.

Salate

Kleiner grüner Salat	7.50
Grüner Salat	9.50
Kleiner gemischter Salat	8.00
Gemischter Salat	9.80
Diese Salate können nach Art des Hauses als Mischsalat oder assortiert bestellt werden	
Tomatensalat mit Zwiebeln	9.50
Kalbsleber auf Blattsalat an Balsamico Dressing	17.70

Suppen

Bouillon mit Flädli	8.00
Bouillon mit Sherry	8.00
Bouillon mit Mark	8.00
Gemüsesuppe	8.50
Tomatencrème Suppe	9.80
Zwiebelsuppe überbacken	9.80

Kalte Vorspeisen

Antipasto misto Teller	26.50
Gemischter Vorspeiseteller mit Selleriesalat, geräuchertem Fisch, Rohschinken, Vitello tonnato, Tomaten gefüllt mit russischem Salat	
Melone mit Rohschinken (je nach Saison)	19.80
Vitello tonnato	23.50
Salmone affumicato	23.50
Rauchlachs mit Toast und Butter	

Warme Vorspeisen

Pochierte Lachsstreifen an Safransauce mit Gemüsejulienne, Salzkartoffeln oder Reis	23.70
Kleines Pastetli mit Pouletfleischfüllung dazu servieren wir Reis	17.80
Risotto mit Pilzen	17.80
Crêpes mit Ricotta und Spinat	17.80
Ravioli ai funghi gefüllt mit Pilzen auf Basilikumspiegel mit gehobeltem Parmesan	17.80

Hauptgerichte Teigwaren

Gnocchi an Trüffel Rahmsauce	25.00
Lasagne al forno	25.50
Crêpes mit Steinpilzen und Schinken an Mascarpone-Rahmsauce	25.60
Spaghetti Danielle mit Steinpilzen, Speck, Pfefferschoten, Rahm und Tomatensauce	24.80

Hauptgerichte

Fleisch

Schweinsschnitzel Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse	32.80
Schweinsbraten nach Grossmutter- Art mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	32.80
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Früchtegarnitur	29.80
Schweinsfilet Medaillons an Cognacsauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur	35.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Nudeln und Gemüsegarnitur (Rösti nach Absprache bis max. 20 Personen)	38.50
Kalbsbraten Zigeuner Art mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	37.50
Kalbssteak an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	45.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur	38.00
Kalbspiccata mit Spaghetti Napoli oder Safranrisotto	37.80 + 2.60
Rindsschmorbraten Barolo mit Nudeln und Gemüse, auf Wunsch auch mit Polenta	34.80
Rindsentrecôte an Kräuterbutter oder Pfeffersauce mit Pommes Croquettes und Gemüsegarnitur (Fleisch 180gr.)	38.80
Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Steinpilzsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur (Fleisch 200 gr.)	45.50
„Burehamme“ mit Kartoffelsalat	25.50
Tagliata di Cavallo mit Steinpilzrisotto	38.50
Angus Entrecôte an Trüffelsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin oder Taglierini	39.00

Hauptgerichte

Geflügel

Pouletbrust an rosa Pfeffersauce
mit Nudeln 27.80

Riz Casimir 29.80
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce
im Reising mit Früchtegarnitur

Hauptgerichte

Fisch

Risencrevetten grilliert 38.80
mit Safranrisotto

Zanderfilet gebraten an Dillrahmsauce 33.80
mit Salzkartoffeln oder Reis

Dessert

Hausgemachte Caramelköpfl
mit Rahm 9.50

Panna cotta 9.50

Parfaitglace - Grand Marnier 10.00

Waldbeeren Crème 10.50

„Huus“- Dessert 11.50
Frisches, hausgemachtes Früchte Tiramisù

Frischer Fruchtsalat 11.50
mit Rahm 13.00

Dessertvarieté 13.50
3 verschiedene Desserts auf einem Teller nach Absprache