

*Staubiger
Erd*

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 Polzeistunde 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 «nach Art des Hauses» | 8.00 |
| 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

| | |
|--|-------|
| Antipasto misto Teller | 27.50 |
| Gemischter Vorspeiseteller mit Selleriesalat, geräuchertem Fisch, Rohschinken, Vitello tonnato, Tomaten gefüllt mit russischem Salat | |
| Melone mit Rohschinken (je nach Saison) | 19.80 |
| Vitello tonnato | 24.50 |
| Salmone affumicato | 24.50 |
| Rauchlachs mit Toast und Butter | |

Warme Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Pochierte Lachsstreifen an Safransauce mit Gemüsejulienne, Salzkartoffeln oder Reis | 25.70 |
| Kleines Pastetli mit Pouletfleischfüllung dazu servieren wir Reis | 18.80 |
| Risotto mit Pilzen | 18.80 |
| Crêpes mit Ricotta und Spinat | 18.80 |
| Ravioli ai funghi gefüllt mit Pilzen auf Basilikumspiegel mit gehobeltem Parmesan | 18.80 |

Hauptgerichte Teigwaren

| | |
|--|-------|
| Gnocchi an Trüffel Rahmsauce | 25.50 |
| Lasagne al forno | 25.50 |
| Crêpes mit Steinpilzen und Schinken an Mascarpone-Rahmsauce | 25.60 |
| Spaghetti Danielle mit Steinpilzen, Speck, Pfefferschoten, Rahm und Tomatensauce | 26.80 |

Hauptgerichte

Fleisch

| | |
|--|-----------------|
| Schweinschnitzel Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse | 33.80 |
| Schweinsbraten nach Grossmutter- Art mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | 33.80 |
| Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Früchtegarnitur | 30.80 |
| Schweinsfilet Medaillons an Cognacsauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur | 36.50 |
| Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit Nudeln und Gemüsegarnitur (Rösti nach Absprache bis max. 20 Personen) | 39.50 |
| Kalbsbraten Zigeuner Art mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur | 38.50 |
| Kalbssteak an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur | 46.50 |
| Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur | 39.50 |
| Kalbspiccata mit Spaghetti Napoli oder Safranrisotto | 38.80 + 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 180gr.) | 38.80 |
| Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Steinpilzsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur (Fleisch 200 gr.) | 46.50 |
| „Burehamme“ mit Kartoffelsalat | 26.50 |
| Tagliata di Cavallo mit Steinpilzrisotto | 39.50 |
| Angus Entrecôte an Trüffelsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin oder Taglierini | 40.50 |

Hauptgerichte

Geflügel

| | |
|--|-------|
| Pouletbrust an rosa Pfeffersauce mit Nudeln | 28.80 |
| Riz Casimir Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce im Reisring mit Früchtegarnitur | 30.80 |

Hauptgerichte

Fisch

| | |
|---|-------|
| Risencrevetten grilliert mit Safranrisotto | 39.80 |
| Zanderfilet gebraten an Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln oder Reis | 34.80 |

Dessert

| | |
|--|----------------|
| Hausgemachte Caramelköpfl mit Rahm | 9.80 |
| Panna cotta | 9.80 |
| Parfaitglace - Grand Marnier | 10.50 |
| Waldbeeren Crème | 10.50 |
| „Huus“- Dessert Frisches, hausgemachtes Früchte Tiramisù | 11.50 |
| Frischer Fruchtsalat | 11.50 |
| | mit Rahm 12.00 |
| Dessert variété 3 verschiedene Desserts auf einem Teller nach Absprache | 13.50 |