

Staubiger  
Ehre

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](mailto:info@roessli-mattstetten.ch)

[www.roessli-mattstetten.ch](http://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 10 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	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

Melone mit Rohschinken (je nach Saison)	19.80
Vitello tonnato	24.50

## 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
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
Kalbsgeschnetzeltes 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