

staubiger
Erdel

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 Prosecco, 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.

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

| | |
|---|-------|
| Lachstatar mit geröstetem Toast | 17.50 |
| Melone mit Rohschinken (je nach Saison) | 19.80 |
| Vitello tonnato | 24.50 |

Warme Vorspeisen

Kleines Pastetli mit Pouletfleischfüllung
dazu servieren wir Reis 18.80

Risotto mit Pilzen 18.80

Ravioli ai funghi 18.80
gefüllt mit Pilzen auf Basilikumspiegel
mit gehobeltem Parmesan

Hauptgerichte Teigwaren

Gnocchi an Trüffel Rahmsauce 25.50

Spaghetti Danielle 26.80
mit Steinpilzen, Speck & Chili
an Tomatenrahmsauce

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) | 39.80 |
| 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 Reising 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 |
| Waldbeeren Crème | 10.50 |
| „Huus“- Dessert Frisches, hausgemachtes Früchte Tiramisù | 11.50 |
| Frischer Fruchtsalat | 11.50 |
| | mit Rahm 12.50 |
| Dessert variété 3 verschiedene Desserts auf einem Teller nach Absprache | 13.50 |

