



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

Beginnen Sie Ihren Anlass mit dem passenden Apéro. Ein süffiger Weisswein, ein Glas Prosecco oder vielleicht eine erfrischende Fruchtbowle stehen zu Ihrer Auswahl.

Menüwahl

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

Das nach Ihrer Wahl ausgesuchte Menü servieren wir ab 10 Personen.

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

Getränke

Neben den gängigen Softdrinks können wir Ihnen ein auserlesenes Sortiment an Weinen anbieten, das 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 wir Ihnen Menükärtchen, dem Anlass entsprechend.

Tischdekoration

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

Parkplätze

Parkplätze 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 Tellerservice. 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	18.50
Melone mit Rohschinken (je nach Saison)	21.80
Vitello tonnato	25.50

Warme Vorspeisen

Kleines Pastetli mit Pouletfleischfüllung
dazu servieren wir Reis 19.80

Risotto mit Pilzen 21.80

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	34.80
Schweinsbraten nach Grossmutter- Art mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	34.80
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Früchtegarnitur	31.80
Schweinsfilet Medaillons an Cognacsauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur	36.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Nudeln und Gemüsegarnitur (Rösti nach Absprache bis max. 20 Personen)	39.90
Kalbsbraten Zigeuner Art mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	38.50
Kalbssteak an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	47.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur	39.80
Kalbspiccata mit Spaghetti Napoli oder Safranrisotto	39.90 + 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 200gr.)	41.80
Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Steinpilzsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur (Fleisch 200gr.)	46.50
„Burehamme“ mit Kartoffelsalat	26.50
Tagliata di Cavallo mit Steinpilzrisotto (Fleisch 200gr.)	41.80
Angus Entrecôte an Trüffelsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin oder Taglierini	42.50

Hauptgerichte

Geflügel

Pouletbrust an rosa Pfeffersauce mit Nudeln	29.80
Riz Casimir Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce im Reising mit Früchtegarnitur	31.80

Hauptgerichte

Fisch

Risencrevetten grilliert mit Safranrisotto	39.90
Zanderfilet gebraten an Dillrahmsacue mit Salzkartoffeln oder Reis	35.80



Dessert

Hausgemachte Caramelköppli 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