

MENU-VORSCHLÄGE 2018

Sehr geehrter Gast

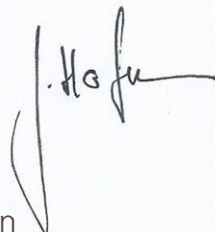
Es freut uns, Ihnen unser Angebot unterbreiten zu dürfen. Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige Menus zusammengestellt. Es handelt sich hiermit um Ideen unsererseits. Wenn Sie spezielle Wünsche haben, werden wir unser Möglichstes tun, um Diese zu erfüllen.

Um die Details Ihres Anlasses zu besprechen, wären wir Ihnen dankbar, wenn wir dies bei einem persönlichen Treffen tun könnten.

Es würde uns freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns im Rössli begrüßen und mit unseren Kochkünsten verwöhnen zu dürfen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Freundliche Grüsse



Albert + Jacqueline Hofmann

MENU FÜR HOCHZEITEN UND SPEZIELLE ANLÄSSE

ALBERT

Melonen mit Rohschinken ***	Fr. 14.50
Bouillon Royal mit Sherry ***	Fr. 9.50
kl. grüner Salat ***	Fr. 7.00
Kalbscarréebraten „Rosmarinjus“ Kartoffelgratin Gemüse garnitur ***	Fr. 49.00
Frische Ananas mit Kirschen und Vanilleglace	Fr. 12.00

Fr. 92.00

JACQUELINE

Bunter Blattsalat mit Pouletbrüstli ***	Fr. 18.50
Zanderfilets an Weissweinsauce Wildreis ***	Fr. 21.50
Mini Zitronen Sorbet mit Prosecco ***	Fr. 9.50
Roastbeef nach englischer Art „Sauce Béarnaise“ Kroketten Gemüse garnitur ***	Fr. 44.00
Gemischtes Tobleronemousse	Fr. 12.50

Fr. 106.00

SADJA

Bouillon Julienne ***	Fr. 9.50
Blattsalat mit Speck und gehacktem Ei ***	Fr. 10.50
Kleines Kalbsfilet „Morchelsauce“ ***	Fr. 30.00
Mini Zwetschgen Sorbet ***	Fr. 9.00
Kleines Schweinsfilet „Kräuterbutter“ Pommes frites Gemüse garnitur ***	Fr. 25.00
Warmes Schoggiküchli mit Vanilleglace	Fr. 9.50

Fr. 93.50

PATRICK

Hauspastete „Sauce Cumberland“ und Waldorfsalat ***	Fr. 18.50
Bouillon mit Flädli ***	Fr. 8.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei ***	Fr. 13.00
Rindsfilet am Stück gebraten „Steinpilzsauce“ Nudeln Gemüse garnitur ***	Fr. 49.00
Hausgemachtes Grand-Marnier-Parfait	Fr. 9.00

Fr. 98.00

MELINA

Blattsalat mit warmen Pilzen ***	Fr. 16.50
Grossmutter's Senfsuppe ***	Fr. 10.50
Salmtranchen „Champagnersauce“ Trockenreis ***	Fr. 20.00
Lammfilet ganz mit Kräutern Bäckerinkartoffeln Kleines Ratatouille ***	Fr. 39.00
Parfait Grand-Marnier	Fr. 9.00

Fr. 95.00

RAMONA

Bunter Blattsalat mit Pouletbrüstli ***	Fr. 18.50
Tomatensuppe mit Rahm ***	Fr. 9.50
Schweinscarréebraten „Rotweinsauce“ Bratkartoffeln Gemüse garnitur ***	Fr. 29.00
Käseteller mit Trauben und Birnen ***	Fr. 15.50
Sorbet Citron mit Wodka	Fr. 9.00

Fr. 81.50

SUSANNE

Weissweinsuppe ***	Fr. 11.00
Forellenfilet „Zuger-Art“ Reis-Timbale ***	Fr. 20.00
Kleiner gemischter Salat ***	Fr. 8.50
Kalbssteak „Morchelsauce“ Kroketten Gemüse garnitur ***	Fr. 49.00
Früchteteller mit Sorbet	Fr. 12.00

Fr. 100.50

MARKUS

Geräuchte Forellernfilets mit kleinem Salatbouquet „Toast und Butter“ ***	Fr. 19.50
Bouillon mit Flädli ***	Fr. 8.50
Schweinssteak „Kräuterbutter“ Pommes frites Gemüse garnitur ***	Fr. 29.00
Gemischtes Tobleronemousse	Fr. 12.50

Fr. 69.50

ZUSAMMENGESTELLTE TELLERGERICHTE

MENU NR. 1

Bouillon Royal mit Sherry ***	Fr. 9.50
Tomatensalat mit Mozzarella ***	Fr. 13.00
Rindsfiletgoulasch „Stroganoff“ Trockenreis ***	Fr. 38.50
Sorbet Citron mit Wodka	Fr. 9.00

Fr. 70.00

MENU NR. 3

Grossmutter's Senfsuppe ***	Fr. 10.50
Kleiner gemischter Salat ***	Fr. 8.50
Entrecôte „Pfeffersauce“ Trockenreis ***	Fr. 39.00
Mostcrème	Fr. 7.50

Fr. 65.50

MENU NR. 5

Gemüsecrèmesuppe ***	Fr. 8.50
Kleiner gemischter Salat ***	Fr. 8.50
Kalbpiccata Spaghetti Napoli ***	Fr. 36.00
kl. Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.50

Fr. 61.00

MENU NR. 2

Weissweinsuppe ***	Fr. 11.00
Kleiner gemischter Salat *	Fr. 8.50
Kalbscordonbleu Pommes-frites Tagesgemüse *	Fr. 39.50
Kleiner Eiskaffee	Fr. 9.50

Fr. 67.50

MENU NR. 4

Bouillon Julienne ***	Fr. 9.50
Kleiner gemischter Salat ***	Fr. 8.50
„Züri-Geschnetzeltes“ Rösti ***	Fr. 35.50
Zuger Kirschtorte	Fr. 8.00

Fr. 61.50

MENU NR. 6

Bouillon Julienne ***	Fr. 9.50
kl. grüner Salat ***	Fr. 7.00
Kalbsrahmschnitzel Nudeln Gemüse garnitur ***	Fr. 35.00
Gebrannte Crème	Fr. 7.50

Fr. 59.00

MENU NR. 7

Bouillon mit Flädli ***	Fr. 8.50
kleiner grüner Salat ***	Fr. 7.00
Rindsschmorbraten Risotto Ratatouille ***	Fr. 29.00
Sorbet Citron mit Wodka	Fr. 9.00

Fr. 53.50

MENU NR. 8

Tomatencrèmesuppe ***	Fr. 9.50
kleiner grüner Salat ***	Fr. 7.00
Schweinssteak „Kräuterbutter“ Pommes-frites Gemüse garnitur ***	Fr. 29.00
Zuger Kirschtorte	Fr. 8.00

Fr. 53.50

MENU NR. 9

Gemüsecrèmesuppe *	Fr. 8.00
Kleiner gemischter Salat *	Fr. 8.50
Pouletbrüstli „Citronensauce“ Reis Gedämpfte Tomate *	Fr. 28.00
Hausgemachtes Caramelköpfli	Fr. 7.50

Fr. 52.00

MENU NR. 10

Potage Paysanne ***	Fr. 8.50
kleiner grüner Salat ***	Fr. 7.00
Schweinsrahmschnitzel Nudeln ***	Fr. 25.00
Coupe Maison	Fr. 9.50

Fr. 50.00

VORSPEISEN

Melone mit Rohschinken	Fr. 14.50
Geräuchte Forellenfilets mit kleinem Salatbouquet	Fr. 19.50
Rauchlachs mit Toast und Butter	Fr. 19.50
Hauspastete „Sauce Cumberland“ Waldorfsalat	Fr. 18.50
Kleiner Hors d'oeuvre Teller	Fr. 22.00
Crevettencocktail	Fr. 18.50
Ravioli je nach Saison mit Schnittlauchrahmsauce	Fr. 17.50
Bunter Blattsalat mit Pouletbrüstli	Fr. 18.50

SUPPEN

Bouillon mit Flädli	Fr. 8.50
Bouillon Julienne	Fr. 9.50
Bouillon Royal mit Sherry	Fr. 9.50
Gemüsecrèmesuppe	Fr. 8.00
Potage Paysanne (Bauernsuppe)	Fr. 8.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahm	Fr. 9.50
Zwiebelcrèmesuppe	Fr. 9.50
Grossmutter's Senfsuppe	Fr. 10.50
Kürbissuppe (Saison)	Fr. 9.50
Weissweinsuppe	Fr. 11.00

SALATE

Grüner Salat (Saison)	Fr. 8.00
kleiner grüner Salat	Fr. 7.00
Gemischter Salat	Fr. 10.50
kleiner gemischte Salat	Fr. 8.50
Blattsalat mit Speck und Ei	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 13.00
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr. 10.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 13.00

HAUPTGERICHTE

(auf grossem Teller serviert)

Kalbsfilet „Morchelsauce“ Nudeln Gemüse garnitur Fr. 54.00	Kalbscordonbleu Pommes frites Gemüse garnitur Fr. 39.50
Roastbeef nach englischer Art „Sauce Béarnaise“ Kroketten Gemüse garnitur Fr. 44.00	Rindsfilet am Stück gebraten „Sauce Madagaskar“ Nudeln Gemüse garnitur Fr. 49.00
Kalbsgeschnetztes „Zürcher-Art“ Rösti Fr. 35.50	Kalbsrahmschnitzel Nudeln Gemüse garnitur Fr. 35.00
Kalbssteak „Morchelsauce“ Nudeln Gemüse garnitur Fr. 49.00	Kalbscarréebraten „Rosmarinjus“ Kroketten Gemüse garnitur Fr. 49.00
Schweinsfilet „Calvados“ Nudeln Gemüse garnitur Fr. 38.00	Schweinscarréebraten „Rotweinsauce“ Bratkartoffeln Gemüse garnitur Fr. 29.00
Pouletbrüstli „Citron“ Trockenreis Gemüse garnitur Fr. 28.00	Entrecôte „BBQ-Sauce“ Pommes frites Gemüse garnitur Fr. 39.00
Zanderfilets „Zuger-Art“ Reis Fr. 37.00	Eglifilets frittiert „Sauce Tartar“ Salzkartoffeln Fr. 39.00

Wünschen Sie diese Gerichte in zwei Gängen serviert, so berechnen wir Ihnen für das Supplement als Nachservice Fr. 10.00 pro Person.

HAUPTGERICHTE

(auf grossem Teller serviert)

Hausgemachter Hackbraten
 „Champignonrahmsauce“
 Tagliatelle
 Fr. 24.00

Pouletgeschnetztes
 „Currysauce“
 im Reising
 Fr. 22.00

Rossfilet (Canada)
 „Whiskysensauce“
 Pommes frites
 Gemüse garnitur
 Fr. 43.00

Lammentrecôte (Aust.)
 „Provençale“
 Bratkartoffeln
 Ratatouille
 Fr. 39.00

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

(auf grossem Teller serviert)

Gemüse-Pastetli
 Reis-Timbale
 Fr. 24.50

Champignon Toast
 Fr. 19.50

Penne cinque Pi
 Fr. 20.50

Gorgonzola Gnocchi
 Fr. 24.00

Nudeln mit Lauch
 Fr. 21.50

Rassige Omelette
 Fr. 21.00

Wünschen Sie diese Gerichte in zwei Gängen serviert, so berechnen wir Ihnen für das Supplement als Nachservice Fr. 10.00 pro Person.

DESSERTS

alle unsere Desserts sind hausgemacht, ausser Glace und Sorbet

Mini

Sorbet Zwetschgen (mit Vieille Prune)	Fr. 11.00	Fr. 9.00
Sorbet Colonel (mit Wodka)	Fr. 11.00	Fr. 9.00
Frische Ananas mit Kirsch und Vanilleglace	Fr. 12.00	
Fruchtsalat	Fr. 10.50	Fr. 8.50
Zuger Kirschtorte (Bäckerei Nussbaumer)	Fr. 8.00	
Caramelköpflì	Fr. 7.50	
Gemischtes Tobleronemousse	Fr. 12.50	Fr. 9.50
Gebrannte Crème	Fr. 7.50	
Mostcrème	Fr. 7.50	
Kirsch-Parfait	Fr. 12.50	Fr. 9.00
Grand-Marnier-Parfait	Fr. 12.50	Fr. 9.00
Warmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace	Fr. 9.50	

Coupes und Glacespezialitäten finden Sie auf unserer Glacekarte

Möchten Sie für Ihren Anlass eine individuelle, hausgemachte Torte? Unsere Frau Althaus erstellt Ihnen Diese gerne nach Ihren Wünschen.