

Wirtshaus zum Rössli 3049 Säriswil

Fritz und Elisabeth Kaufmann-Gerber
Tel. 031 829 33 73 Fax 031 829 38 73
kaufmann@roessli-saeriswil.ch

Menu - Vorschläge

bitte pro Gesellschaft nur 1 Menu aussuchen

Vorspeisen Kalt

- VK7 Rindscarpaccio mit Olivenöl und frischem Parmesan
- VK1 Terrine maison mit Preiselbeerschaum
- VK2 Hauspastete mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat
- VK8 Champagnerterrine (Kalbfleisch) mit Apfelchutney
- VK3 Kleiner Vorspeisenteller: Pastete, Terrine, Rauchlachs + Garnitur
- VK9 Lachscarpaccio mit Zitrone und Olivenöl
- VK4 Ententerrine, mit Sauce Cumberland
- VK5 Rauchforellenfilet mit Meerrettichschaum
- VK6 Rauchlachsvariationen: Tatar, Mousse, Röllchen mit Meerrettichschaum

Melonen - und Spargelvariationen je nach Saison

Salat -- Variationen als Vorspeise

- S1 Nüsslersalat mit Ei, Speckstreifen und Croûtons
- S2 Nüsslersalat mit warmem Camembert
- S3 Terrine maison mit vier Salaten
- S4 Blattsalat mit warmen Salmwürfeli
- S5 Blattsalat mit Rauchlachs oder warmem Entenbrüstchen
- S6 Gemischter Salat auf Teller
- S7 Gemischter Salat in Schüsseln, Service à discrétion
- S8 Fantasiesalat, --die Saisonüberraschung

Suppen

- P1 Consommé mit Curryschaum oder Gemüsejulienne
- P2 Spinat, -Maiscreme, -oder Tomatenrahmsuppe
- P3 "Die drei Süppchen"---drei verschiedene in drei kleinen Tässchen
- P4 Champignoncremesuppe mit pochierten Lachswürfeli

Vorspeisen warm

- VW1 Kleines Crêpes mit Pilzragout
- VW2 Spinatfeuilleté, unsere Spezialität
- VW3 Frische Tortellonis / Raviolis mit "Chrütli im Anke"
- VW4 Lachstranche an Basilikumsauce, Wildreis
- VW5 Feuilleté mit Eglifiletsstreifen und Eierschwämmli
- VW6 Morchelpastetchen
- VW7 Seezungenfiletröllchen an Weissweinsauce
- VW8 Brioche mit Salmwürfeli

Spargeln in verschiedenen Variationen je nach Saison

Hauptgerichte

Wir bitten Sie, sich nur auf 1 Menu zu beschränken

- HG1 Châteaubriand "Rössli" (nur bis 20 Personen)
- HG2 Rindsfilet am Stück gebraten, mit Rotwein - oder Béarnaisesauce
- HG3 Rindsschmorbraten "Bürgerart", mit Schwümmeligarnitur
- HG4 Rindstournedos mit Morchelsauce
- HG5 Swiss-Beef „Rössli“ – Ribeye (Hohrücken) am Stück über Stunden niedertemperaturgegart mit Sauce Béarnaise und Kräuterbutter....unserere grosse Spezialität
- HG6 Sauerbraten (" Suure Mocke ") mit Kartoffelstock
- HG7 Entrecôte double " Frédéric": mit Kräuterschaum, tranchiert auf der Platte zum selber bedienen. Als Beilage Pommes Allumettes und Blattspinat

- HG8 " Elégance " am Stück gebratenes, mit einem Rindsfilet gespicktes Kalbscarré mit leichtem Kräuterjus
- HG9 Kalbscarré am Stück gebraten an leichtem Kräuterjus
- HG10 Kalbssteak an Eierschwämmisauce
- HG11 Kalbsmedaillons an Pilzrahmsauce
- HG12 Kalbsfilet an Orangensauce
- HG13 Kalbsfiletmedaillons an Morchelsauce
- HG14 Schweinssteak (Nierstück)" Valaisanne"---Niedertemperaturgegart an Cognacsauce mit Dörraprikosen.
- HG15 Schweinsfiletmedaillons an Pilzrahmsauce
- HG16 Schweinsbraten mit Dörrpflaumen gespickt
- HG17 Schweinssteak mit Champignons
- HG18 Gemischter Braten (Kalb+Schwein) und Poulet
- HG19 Heissi Hamme an leichter Madeirasauce
- HG20 Lachstranche pochiert an Basilikumsauce

Beilagen zu den Hauptgerichten:

Gemüse garnitur
und
Reis, Nüdeli, Gratin dauphinois, Williamskartoffeln (Croquetten in Birnenform)
oder Pommes Allumettes

Desserts

- D1 Savarin mit frischen -oder marinierten Beeren und Mohnreis
- D2 "De Luxe" zartschmelzendes Rahmeisparfait, (kann für Hochzeiten als Schaustück präsentiert werden), mit. Schlagrahm und frische Beeren (Saison) oder Fruchtsalat à part serviert
- D3 Vanilleeisgugelhof " Danemark " mit Rahm, warmer Schoggisauce--service à discrétion
- D4 Schokoladenhalbgefrorenes "Carte noire" mit Früchtesauce
- D5 Dessertschlemmerei: Buffet mit 6 versch. Sorten Eis, Fruchtsalat und Rahm, Meringuesschalen
- D6 Apfelfeuilleté mit warmer Vanillesauce und Vanilleeis
- D7 Rotweinzwetschgen mit Zimteis
- D8 Frischer Fruchtsalat mit 2 Sorten Eis und Rahm --- Service à discrétion
- D9 Gebrannte Creme mit Vanilleeis --- Service à discrétion
- D10 Parfait au Grand Marnier
- D11 Eisgugelhopf à l'Orange: Spezialität: leichtes Halbgefrorenes mit Orangenlikör
Ein apartes, festliches Dessert, originell und mit Feuerwerk serviert
- D12 Mousse au Chocolat
- D13 "Baked Alaska": Eisparfait mit leichter Meringage überbacken, separat dazu frischer Fruchtsalat (oder Beeren während der Saison)
- D14 Dessertbuffet (ab 20 Pers.) da bleibt kein Wunsch offen
- D15 Eiscafé "Rössli", viele sagen es sei der Beste
- D16 "Surprise" ---- Der Dessertteller mit vielen Ueberraschungen
- D17 Roséweinaprikosen mit Pfirsichsorbet

unser festlicher 4-Gang Menu – Hit

Fr. 107.60
alles inklusive

Saison Fantasiesalat
oder
Feine "Gourmet-Terrine"

Nüsslersalat mit warmem Camembert
oder
Roastbeefcarpaccio an Vinaigrettes-Dressing

Die drei Süppchen
oder
Crêpes mit Lachswürfeli an Basilikumsauce
oder
Spinatfeuilleté, unsere Spezialität
oder
unsere feinen Saison-Raviolis an „Chrütlsauce“

Schweinsfiletmedaillons an Pilzrahmsauce
oder
Poulardensuprême aus Bresse mit Eierschwämmchen und Rosmarinjus
(Pouletbrüstchen aus Bresse, Frankreich—aus natürlicher Freiland-Maismastaufzucht)
oder

Unsere Spezialität: Swiss-Beef-Ribeye (niedertemperaturgegart)
mit Sauce Béarnaise und Kräuterbutterrosetten
oder
Rindsfilet "Eulach"--- im Mandelmantel an Morchelsauce + Fr. 5.-

mit
Gemüse garnitur und
Pommes Croquettes –Gratin Dauphinois–oder Pommes Allumettes

Ananas "Royale"
Frische Ananas, Ananassorbet, Vanilleeis + mini Choux
oder
"Délice du Confiseur"—Caramelbavarois im Früchtefarbenspiel
oder
Brönnti Creme mit Vanilleeis
oder
Eisgugelhopf à l'Orange-Spezialität
oder
Saisonangebot

Als Getränke à discrétion:

Zum Aperitif:

Waldbeerenchampagner und Jus oder Weisswein und Apero-Beilage

Zur Vorspeise:

Unser Hauswein "Domaine Banderolle", der grand cru aus Nyon

zum Hauptgang:

Fleurie "Les Marandes" Réserve Rössli

oder

"Los Monteros" reserva, der Barrique-ausgebaute Spanier aus dem Valencia

oder

unser spezielles Tagesangebot

Zusammengestellte Menus

Consommé mit Gemüsestreifen

Gemischter Salat

Schweinsfilet
oder
Kalbsfilet
Morchelsauce
Butternüdeli
mit Früchte-
oder
Gemüse garnitur

°°°Dessert
ZM1

Das spezielle Festmenu
Saison Fantasiensalat

Kalbsmedaillon mit Pilzsauce
Butternüdeli
Früchte

Sorbat

Rindsfiletmedaillon vom Grill
Sauce Béarnaise
Blattspinat mit Tomate
Gratin dauphinois

°°° Dessert
ZM2

Fantasiensalat

Die Drei Süsschen

Kalbssteak am Stück "Maison"
mit Pflaumen gespickt
oder
Entrecôte am Stück gegart
Sauce Béarnaise
Gratin dauphinois
Gemüse

°°°Dessert
ZM3

°°°Desserts ZM1 bis ZM5
Schokoladenparfait auf Früchtesauce
Panna Cotta mit warmen -oder
mit frischen Beeren (Saison)
Eisgugelhopf à l'Orange
(Halbgefrorenes mit Orangenlikör)
Brönnti Creme mit Vanilleeis
oder
Apfel "Tarte-Tatin" mit Vanilleeis

Gebackener Trüffelrisotto

Schweinsfiletmedaillons
an rosa Pfeffersauce
Gemüsejalousie
Dauphinegalletten

°°°Dessert
ZM4

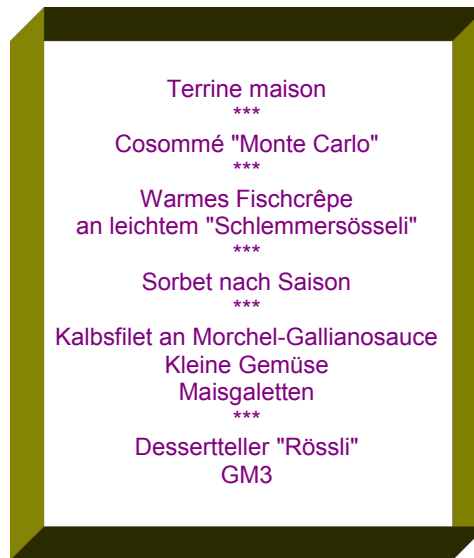
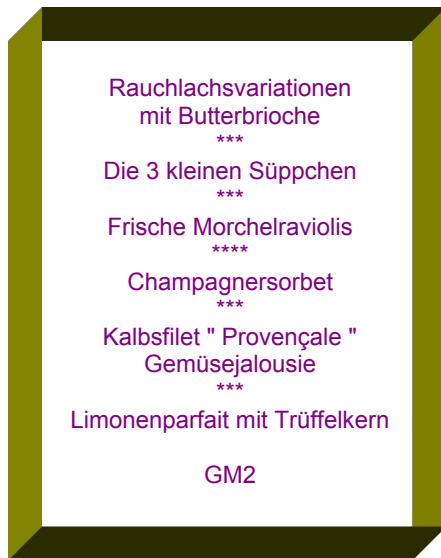
Consommé mit Omelettenstreifen

Brioche mit frischen Pilzen

Schwedenbraten
(Mit Pflaumen gespickter Schweinsbraten)
oder
Waadtländerbraten
(Schweinsnierstück mit VD-Saucisson
gespickt)
Kartoffelgratin
Kleine Gemüse

°°°
ZM5 Dessert

Gourmet - Menus



Menüs für Gruppen

werden für Hochzeitsgesellschaften nicht serviert

Suppe

Rindsschmorbraten
Kartoffelstock
Gemüse

Parfait glacé

Plattenservice MG6
Tellerservice MG7

Saisonsalat

Schweinsrahmschnitzel
oder
Kalbsrahmschnitzel
Butternüdeli
Früchte

Eisparfait

MG4

Suppe

Saisonsalat

Gemischtes Geschnetzeltes
Pilzsauce
Reis oder Nüdeli
**
Halbgefrorenes

MG1

Business-Lunch

Fr. 36.-
(Suppe, Hauptgang, Dessert)

Mittags-Menu

Fr. 19.50 bis 27.-
auf Anfrage
(Suppe, Hauptgang, Dessert)

Consommé mit Einlage
**
Gemischter Salat

Rindsragout mit Pilzen
oder
Kalbsvoressen an Weissweinsauce
Kartoffelstock

Eiscafé Maison

Plattenservice MG2
Tellerservice MG3

Gemischter Salat

Nordischer Rauchbraten
(Schwein, leicht angeräucht)
an Rahmsauce
Butternüdeli
Früchte

Eisparfait
MG5

Maiscremesuppe

Gemischter Salat

Kalbsschnitzeli Paprikasauce
Teigwaren
Blattspinat

Halbgefrorenes
MG8

Apero

Wir empfehlen:

Blanc de Blanc " Café de Paris " brut A1

Waldbeerenchampagner A2
Die Exklusivität aus Frankreich, nur 6.8 Vol.%

Blanc Cassis A3

Champagner " Montvilliers " brut A4
Royale Cassis A6

Apero-Beilagen:

Schinkengipfeli B1

Kleine Canapés B2

"Mini Chäschüchli" B3

Frisches Gemüse mit Dip B4

Tapenade mit Baguettes B5

Salzgebäck, Nüssli oder Chips B6

Speckgugelhopf (1^{st.} = für 8-10 Pers.) B7

Ganze Seite Rauchlachs mit "Rösslibrot" B8

Und später zum Kaffee:

Hochzeitstorte mehrstöckig ab ca K4

Petits-Fours -- Kleingebäck K3

Für mitgebrachte Torten berechnen wir K5

Für Firmen - und Geschäftsessen

**Sie haben Ihr fixes Budget--
wir garantieren Ihnen den Preis mit
einem Pauschalarrangement.**

**Rufen Sie uns an
und
umgehend erhalten Sie
unsere Unterlagen:**

Menu - Complet

**" vom Kommen
bis zum
Gehen
alles dabei "**

