



WERKSTATT DER SINNE



Menu – Vorschläge

bitte beachten:

Diese Menüs sind lediglich Ideen-Hilfen.

Wir sind auf Individualität spezialisiert.

bitte pro Gesellschaft nur 1 Menu aussuchen

Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihren bevorstehenden Anlass und kreieren ein individuell, auf Sie zugeschnittenes Arrangement.

vereinbaren Sie mit uns telefonisch einen Termin.

031 829 33 73

Festlicher Hochzeits – Familienfeier – Hit Alles inclusive ab 40 Personen

„Welcom-Drink“

saisonaler Salat mit Kernen, Croûtons und Pilzen garniert

Consommé mit Curryrahmhaube

Kalbs Carré mit Rindsfilet

Sauce Béarnaise und Kräuterbutter

hausgemachter Kartoffelgratin und regionale Gemüsevariation

Vacherin Glacé mit Früchten

als festliche, mehrstöckige Torte mit Feuerwerk präsentiert

CHF 145.-

inclusive sind alle Getränke à discrétion

Flaschenweine (sind von uns vorgeschlagen), Bier, Mineralwasser, Kaffee, Likör
so wie alle Zuschläge bis 02.00h

haben Sie eine bestimmte Menü- oder Wein-Idee?

Gerne besprechen wir mit Ihnen den bevorstehenden Anlass.

Zusammengestellte Menus

MENU «TRIO»

Die drei Süsspchen

drei Tartare:

Rind, Lachs, Gemüse
mit seniors «Züpfe-Toast»

Kalbs Carré mit drei Saucen
Bernaise, Rotweinjus, Kräuterbutter
saisonalen Gemüsen und Berner-Frites

Dreierlei Hausgemachtes

bis 29 Personen CHF 82.-
ab 30 Personen CHF 75.-

MENU «RÖSSLI»

Saisonaler Blattsalat

Schweizer Zander auf Rahm-Kohl-Bett

Frédéric»

Entrecôte double an luftigem Kräuter-
schaum

Bernerfrites und Blattspinat

Parfait glacé au Grand Marnier

bis 29 Personen CHF 78.-
ab 30 Personen CHF 73.-

MENU «Fritz»

Spinat-Feuilleté

Blätterteigkissen mit Blatt-Rahmspinat

Rindsentrecôte am Stück vom Grill

Sauce „Bernaise“

Regionales Gemüse

Kartoffel-Gratin

Parfait glacé au Grand Marnier

bis 29 Personen CHF 69.-
ab 30 Personen CHF 64.-

MENU «AMBIENTE»

«es Gäbetli Salat»

Gemischtes-Geschnetzeltes mit Pilzen
goldbraune Röschi

Lauwarmes Schoggi-Küchlein
hausgemachte Sauerrahm-Glacé

bis 29 Personen CHF 59.-
ab 30 Personen CHF 56.-

MENU «DU CHEF»

saisonale Gemüseterrine
auf seiner Sauce

Seeteufel auf Wurzelgemüse-Carpaccio
an einer Rotwein-Buttersauce

saftiges Schweinsfilet an Balsamicojus
Kartoffelstampf und Gemüse

Eisparfait mit Früchtecoulis

bis 29 Personen CHF 76.-
ab 30 Personen CHF 71.-

MENU «HARMONIE»

Kleine Vorspeisenvariation

Pilzcremesuppe mit Lachswürfeli

Lammhuft an Rosmarinjus
sämiger Risotto
Gemüsevariation

Dessertköstlichkeiten

bis 29 Personen CHF 69.-
ab 30 Personen CHF 66.-



MENUS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

3 Gänge CHF 68.- Kalte oder warme Vorspeisen, Hauptgang, Dessert

4 Gänge CHF 85.- Kalte und warme Vorspeise, Hauptgang, Dessert

5 Gänge CHF 105.- Kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Hauptgang, Dessert

Vorspeisen kalt

Terrine maison mit grünem Pfeffer und Preiselbeerschaum

Rauchforellenfilet mit Meerrettichschaum

Kleiner Vorspeisenteller: Saisonal

Lachstartar mit warmem Kartoffel-Fenchelmousse

Rauchlachsvariationen: Tatar, Mousse, Röllchen mit Meerrettichschaum

Rindscarpaccio mit Olivenöl und frischem Parmesan

Vitello Tomato –Kalbfleischtranchen an Dörrtomaten-Sauce und Salatbouquet

Melonen - und Spargelvariationen je nach Saison

Nüsslersalat mit Ei, Speckstreifen und Croûtons (Saison)

Nüssler- oder Blattsalat mit warmem Camembert (Saison)

Gemischter Salat in Schüsseln, Service à discrétion

Suppen

Consommé mit Curryschaum oder Gemüsejulienne

Spinat-, Maiscreme-, oder Tomatenrahmsuppe (Je nach Saison)

"Die drei Süppchen"---drei verschiedene in drei kleinen Tässchen (+ CHF 2.50)

Champignoncremesuppe mit pochierten Lachswürfeli (+ CHF 4.-)

Vorspeisen warm

Kleines Crêpes mit Pilzragout oder Rahmspinat

Spinatfeuilleté, unsere Spezialität

Frische Ravioli je nach Saison

Lachstranche an Dillsauce, Wildreis

Grosis Vorspeisenpastetchen mit „Buurebrätchügeli“ an Weissweinsauce

Morchelpastetchen (+ CHF 5.-)

Seezungenfiletröllchen an Weissweinsauce

Crêpes mit Salmwürfeli an Weissweinsauce

Forellenfilet an „Chrütli-Rahmsösseli“ auf hausgemachtem Nudelbett

Spargeln in verschiedenen Variationen je nach Saison



Hauptgerichte

Rindsfilet am Stück gebraten, mit Sauce „Café de Paris“ (+ CHF 6.-)
Rindsfilet – Tournedos, mit Sauce „Café de Paris“ oder Pilzrahmsauce
Rindsschmorbraten "Bürgerart", mit Schwämmeligarnitur -- (Reduktion CHF 5.-)
Rindsfilettournedos „Moulin Rouge“ an kräftiger Rotweinsauce
Roastbeef, niedertemperaturgegart mit Sauce Béarnaise und Kräuterbutter
Entrecôte double „Frédéric“ tranchiert auf der Platte, mit Kräuterschaum, zum selber Bedienen
Sauerbraten ("Suure Mocke") mit Kartoffelstock -- (Reduktion CHF 6.50)
Am Stück gebratenes Kalbs Carré mit Dörraprikosen-Cognacsauce oder „Provençale“
Kalbssteak an Eierschwämmli-rahmsauce
Schweinsfiletmedaillons „Stroganoff“ an rassischer Paprikasauce
Gemischter Braten (Kalb+Schwein)

Beilagen zu den Hauptgerichten:

Reis, hausgemachte Nüdeli und Spätzli, Kartoffelstampf, Kartoffelgratin,
Kartoffelkroketten, Bernerfrites, Gemüse garnitur
Wir kochen saisonal: Das Gemüse wird den Saisons angepasst.
(Bernerfrites können in der „La Ferme nicht serviert werden)

Desserts

- Schoggi Variation – Eis-Mousse-Parfait
- Schoggiküchlein mit Sauerrahmeis
- Grosis Himpelitroum mit Himbeersorbet
- Frischer Fruchtsalat mit 2 Sorten Eis und Rahm - Service à discrétion
- Caramelcreme mit Vanille Glacé
- Soufflé glacé au Grand Marnier
- Eisgugelhopf oder Eistorte à l'Orange: Spezialität: leichtes Halbgefrorenes mit Orangenlikör
ein apartes, festliches Dessert, originell mit Feuerwerk serviert
- Mousse au Chocolat „à la Française“ --- mit flüssigem- und Schlagrahm
- Dessertbuffet (ab 25 Pers.) - da bleibt kein Wunsch offen (Suppl. + CHF 15.-)
- Eiscafé "Rössli", viele sagen es sei der Beste
- "Surprise" - Der Dessertteller mit vielen Überraschungen (Suppl. + Fr. 5.-)
- Vacherin Glacé „Rössli“ schön garniert (Suppl. + Fr. 3.50)



Menu-Complet

"vom Kommen bis zum Gehen alles dabei"

Sie haben Ihr fixes Budget ? - wir garantieren Ihnen den Preis mit einem Pauschal-Angebot

Wir haben keine „standard-Pauschalen“
Jedes Angebot ist individuell auf Ihre Ansprüche zugeschnitten.

Der Pauschalpreis gilt von:
11.00 bis 17.00 Uhr oder von 18.00 bis 24.00 Uhr.
Nach 17:00 Uhr, resp. 24:00 Uhr erhöht sich der Pauschalpreis um CHF 3.- pro Person.

Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre wird der Preis nach Aufwand verrechnet.

**Vegi, Vegan, Fisch statt Fleisch, Laktoseintoleranz, Gluten Intoleranz...
ist für uns kein Problem === bitte frühzeitig melden**



MENUVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN UND GESELLSCHAFTEN

ab 10 Personen

bis 9 Personen kommt ein Zuschlag von CHF 3.- dazu

**Zu jedem Menu servieren wir
einen kleinen Salat oder eine Suppe
und ein Tagesdessert**

Schweinssteak vom Grill, Kräuterbutter Mischgemüse, Kartoffelkroketten	CHF 37.-
Schweinsrahmschnitzel, mit Hausmacher-Nudeln, Pfirsich und Bananenkroketten	CHF 35.-
Piccata „Milanaise“ (Schwein) mit Tomaten-Spaghetti oder Risotto	CHF 36.-
Traditioneller „Rinds-Tafelspitz“ auf neue Art, an warmer Gemüsebrunoise-Vinaigrette, Kartoffelstampf	CHF 39.-
Schweinscarréebraten an Dörraprikosensauce, Kartoffelstock, Blattspinat	CHF 38.-
„Suure Mocke“, Kartoffelstock, Vichy-Karotten	CHF 37.-
Gemischtes Geschnuzzeltes, (Schwein, Rind, Poulet), Hausmacher-Nudeln, Bananenkroketten & Pfirsich	CHF 34.50
Rindsentrecôte an Rotweinjus , Mischgemüse, Pommes frites	CHF 49.-
Schweinsfiletsmedaillons an «Süss-Sauer-Sauce» Trockenreis , Reis und saisonalem Gemüse	CHF 39.50
Gebratenes Schweizer-Poulet Brüstchen, Rosmarinjus, Bratkartoffeln, Gemüse	CHF 37.-
„Dentenbergraten“—Schweinsbraten mit Dörrpflaumen, Bratkartoffeln, Gemüse	CHF 35.-
Kalbsvoressen an Weissweinsauce, Kartoffelstock, Mischgemüse	CHF 36.-
Rindsragout, Kartoffelstampf, Tagesgemüse	CHF 29.50



Apéro

Wir empfehlen:

Brivio Brut – Art Prosecco	Fl		CHF 48.-
Champagner	Fl	ab	CHF 64.-
Apfelschaumwein	Fl		CHF 48.-
mit wenig Alkohol - Champagner-Methode - die echte CH-Spezialität von WannerMost			

Apéro-Beilagen

Schinkengipfeli	Stk	CHF 3.-
Kleine Canapés	Stk	CHF 2.50
„Schnouserli“ - reifer Emmentaler Käse und und Fleischplättchen begleitet von einem Scheibchen Rössli-Brot und Speckzopf	Pers.	CHF 12.50
Käsequiches ca. 8 cm Ø	Stk	CHF 4.-
Cantadou Brötli (aus Züpfeteig)	Stk	CHF 2.80
Salzgebäck, Nüssli oder Chips	Pers.	CHF 2.-
Speckcakes «Rössli» der 4. Generation	Pers.	CHF 2.50
Warmer Roquefort-Nusstoast	Pers	CHF 4.50

Bitte beachten Sie unsere schöne Weinkarte.



**Damit Ihr Anlass zum unvergesslichen Erlebnis wird,
bitten wir Sie, die folgenden Punkte zu beachten:**

- Kinder-Menüs bereiten wir gerne zu. Sagen Sie uns bitte, wie viele Kinder eingeladen sind. Kinder ab 12 Jahren werden in Bezug aufs Essen als Erwachsene betrachtet.
- Vegetarische / Diät Menüs sind für uns kein Problem: Besprechen Sie die Details mit uns.
- Wünschen Sie für Ihren Anlass einen Tischschmuck? Wir bestellen diesen gerne beim Floristen und berechnen dafür unseren Selbstkostenpreis zzgl. MwSt. Sie dürfen natürlich Ihren Blumenschmuck auch in eigener Regie organisieren.
- Menükarten sind in unseren Leistungen inbegriffen.
- Haben Sie für Ihren Anlass Musik vorgesehen? Denken Sie bitte daran, dass die zugelassene Lautstärke nicht mehr als 92 Dezibel ab Quelle betragen darf. Ebenfalls ist ab 22:00 Uhr der Bass komplett auszuschalten.
- Wo werden die Musiker/ Fotograf/ Chauffeur gepflegt? Bei ihnen am Tisch oder separat?
- Um Sie erstklassig bedienen zu können, sollten wir spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass im Besitz Ihrer gewünschten Menü Zusammenstellung sein. Für eine Besprechung nehmen wir uns gerne Zeit für Sie.
Wir bitten daher um eine **telefonische Voranmeldung. 031 829 33 73**
- Rund ums „Rössli“ stehen genügend Parkplätze gratis zur Verfügung.
- Wir bitten Sie uns die genaue Teilnehmerzahl spätestens 24 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses mitzuteilen, damit wir Einkauf und Einsatz unserer Mitarbeiter richtig planen können. Wir erlauben uns, die zuletzt von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl zu verrechnen.
- Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir pro Gesellschaft nur ein Menü servieren können ausgenommen Vegi / Diät.
- Gerne beantragen wir für Sie, falls nötig, eine Verlängerung der Polizeistunde. Diese kann in unserem Hause um maximal 2 1/2 Stunden, also bis 02.30h verlängert werden, wofür wir Ihnen den Nachtzuschlag von Fr. 26.- pro angefangene 1/2 Std pro Servicepersonal verrechnen.
- Unsere Preise sind Bruttopreise, das heisst inkl. 7.7% MwSt. Unsere Rechnungen sind innert 30 Tagen zahlbar. Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten.
- Wenn Sie nicht bar, mit EC-Direct oder mit Post Card bezahlen werden, teilen Sie uns bitte mit, an wen wir die Rechnung senden dürfen.
- Zur Zahlung von Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten.
- Unser Wirtshaus bleibt jeweils am Montag und Dienstag / Sonntag und Montag (gemäss Öffnungszeiten) geschlossen, wobei wir für Gruppen ab 25 Personen sehr gerne öffnen.
- Zum Abschluss müssen wir Sie noch auf Folgendes aufmerksam machen:
Gemäss Nachtruhereglement unserer Gemeinde darf nach 22h kein Feuerwerk gezündet werden und ums Haus ist die Nachtruheordnung einzuhalten. Im Haus dürfen keine Wunderkerzen abgebrannt werden.



Familie

Fritz und Marina Kaufmann-Wanner

Tel. 031 829 33 73 Fax 031 829 38 73
kontakt@roessli-saeriswil.ch
www.roessli-saeriswil.ch

MIR FRÖIE ÜS UF ÖIE BSUECH.

Öffnungszyte:

vom Septämber bis Juni

Mi - Sa 09.00 bis 23.00 Uhr

So 10.00 bis 21.30 Uhr

vom Juli bis Ouguscht

Di - Sa 09.00 bis 23.00 Uhr