



**Schübelbach**

# **Menuvorschläge**

für Ihren Anlass

1. **Gruppen - Tellergerichte**
2. **Feierliche Menus**
3. **Buffets à discretion**

Markus & Kati Lengacher, Kantonsstrasse34, 8862 Schübelbach

[roessli-schuebelbach@bluewin.ch](mailto:roessli-schuebelbach@bluewin.ch)

Telefon 055 / 440 46 66

## Zum Aperitif

Wählen sie einen Wein aus unserer

### **Vielfältigen Weinkarte**

zur Zeit empfehlen wir die

### **Monatsweine**

Dazu empfehlen wir Pizza in 8 Teile geschnitten aus unserem Holzofen.  
Für die Auswahl, verlangen sie unsere Pizzakarte

#### **Anti Pasti Büffet**

Grilliertes Gemüse, verschiedenen Räucherspezialitäten  
aus den Bünden und Italien

pro Pers. Fr. 14.50

#### **Vorspeisenbüffet**

mit Räucherspezialitäten aus den Bünden  
und Italien, geräucherten und marinierten Fischen  
marinierten, grillierten Crevetten, grilliertes Gemüse

pro Pers. Fr. 16.50

# 1. Tellergerichte

## 1.1 Rahmgeschnetzeltes mit Champignons

Pouletbruststreifen	23.00
Gschnetzeltes vom Schweinsbäggli	21.00
Kalbsnüsslistreifen nach «Zürcher-Art»	32.00
Dazu empfehlen wir ein Trio von Gemüse, hausgemachte Rösti	

## 1.2. Panierte Schnitzeli mit hausgemachter Ruchbrotpanade

Pouletbrust	24.50
Schweinskarree	25.00
Kalbsbäggli «Wiener-Art»	32.00
Dazu empfehlen wir ein Trio von Gemüse, Kartoffelkroketten	

## 1.3. Rahmschnitzeli oder Paprikaschnitzeli

Pouletbrust	24.50
Schweinskarree	25.00
Kalbsbäggli	32.00
Dazu empfehlen wir ein Trio von Gemüse, Nüdeli	

## 1.4. Gulasch – Voessen

Rindsgulasch	25.50
Kalbsfrikasse, gedünstetes Kalbsvoessen	26.50
Dazu empfehlen wir ein Trio von Gemüse, Kartoffelpürree oder -Gratin	

## 1.5. Steaks mit Grillsaucen und Kräuterbutter

Pouletbrust	25.00
Schweinsteak	26.50
Entrecote	29.50

Dazu empfehlen wir Trios von Gemüse, Bratkartoffeln, bis 30 Pers. Pommes Frites

## Als Starter zu den Tellergerichten – Zum Nachtisch

### Suppen

Bouillon mit Flädli, Gemüsebruniose	5.20
Bauernsuppe, Gemüsesuppe	5.50
Rübli, Broccoli... -Crème	5.80
Fischsuppe «Französische Art»	6.50

### Salate

Bunter Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	6.50
Tomaten-Mozzarella Salat	7.50
Bauernsalat mit Speck und Sprinz	7.50

### Zum Nachtisch - Desserts

Kleiner Coupe Maison	6.50
Flan Caramel	6.50
Torten	6.80
Schokoladenmousse	6.80

## 2. Feierliche Menus (mit Nachservice)

1. Hausgemachte Gemüsesuppe  
\*\*\*  
Rahmschnitzel vom Schweinskarree  
Nudeln, Saisongemüse  
\*\*\*  
Kleiner Coupe Maison Fr. 36.--
  
2. Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise  
\*\*\*  
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“  
Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse  
\*\*\*  
Caramelköpfler mit Rahm Fr. 39.--
  
4. Tomaten-Mozzarella Salat  
\*\*\*  
Pouletbrüstchen an Orangensauce  
Kreoler Reis, Saisongemüse  
\*\*\*  
Hausgemachte Schokoladenmousse Fr. 39.--
  
5. Bunter Blattsalat  
\*\*\*  
Schweinssteak „Förster-Art“ (mit Pilzen)  
Nudeln, Saisongemüse  
\*\*\*  
Parfait Glacé Grand-Marnier Fr. 42.--
  
6. Bunter Blattsalat mit  
gerösteten Brotcroûtons und Speckwürfeli  
\*\*\*  
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce  
Kartoffelpüree, Saisongemüse  
\*\*\*  
Schwarzwäldertorte mit Kirsch Fr. 46.--

7. Gemischter Salat  
\*\*\*  
Kalbsschulterbraten an Kräuterjus  
Nüdeli, Trio von Saisongemüse  
\*\*\*  
Sorbetteller mit Früchte Fr. 48.--
8. Rohschinken mit Zuckermelone  
\*\*\*  
Schweinskarreebraten an Calvadossauce  
Kartoffelpuree, Saisongemüse  
\*\*\*  
Hausgemachtes Schokoladenmousse Fr. 49.--
9. Bauernsalat mit Speckwürfeli und Sprinz  
\*\*\*  
Kalbsschnitzel „Waadtländer Art“ (mit Trauben)  
Weissweinrisotto mit Waldpilzen  
\*\*\*  
Eistorte Fr. 54.--
10. Vorspeisenteller Gasthof Rössli  
\*\*\*  
Kalbsschnitzel an Limonensauce  
Nudeln, Saisongemüse  
\*\*\*  
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis Fr. 56.--
11. Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum und Olivenöl  
\*\*\*  
Kalbssteak nach auf Steinpilzragout  
Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse  
\*\*\*  
Exotische Sorbets mit Früchten Fr. 59.—

## Unsere Klassiker

13. Bunter Gartensalat  
Olivenoel und Balsamicoessig  
\*\*\*  
Forellenfilet an Safransauce  
Kreoler Reis  
\*\*\*  
**Roastbeef à l'Anglaise Sauce Cafe de Paris**  
Lyoner Kartoffeln  
Sautierte Bohnen, Rübli, Blumenkohl  
\*\*\*  
Zuger Kirschtorte Fr. 65.--
14. Gourmet Teller „Gasthof Rössli“  
\*\*\*  
Consommé mit Gemüsebunoise  
\*\*\*  
**Kalbskarree an Morchelsauce**  
Nüdeli, Trio von Saisongemüse  
\*\*\*  
Parfait Glacé Grand-Marnier Fr. 69.--
16. **Les trois Filets in zwei Gängen serviert**  
  
Vorspeisenteller mit Rindscarpaccio,  
mariniertem Gemüse und Crevetten  
\*\*\*  
Consommé mit Gemüsestreifen  
\*\*\*  
**Les trois Filets**  
Kalbs- und Schweinsfiletmédailles auf sautierten Steinpilzen  
Nudeln, Saisongemüse  
  
Rindsfiletmédailon an Sauce Café de Paris  
Kartoffelkroketten, Ratatouillegemüse  
\*\*\*  
Exotische Sorbets mit Früchten Fr. 75.—
17. **Chateaubriand in zwei Gängen serviert**  
  
Vorspeisenbüffet  
\*\*\*  
Consommé Royale  
\*\*\*  
**Rindsfilet auf Steinpiltzragout**  
Saisongemüse, Kroketten  
  
**Rindsfilet an Café de Paris Sauce**  
Italienisches Gemüse, Nüdeli  
\*\*\*  
Dessertteller Jubilé Fr. 75.--

## 3. Buffets

### **Italienisches Buffet Ab 35 Personen**

#### **Zum Aperero Pizza in Achtel geschnitten**

##### **Vorspeisenbuffet**

Salatbuffet mit verschiedenen Saucen und Zutaten,  
Tomaten - Mozzarellasalat an Basilikumdressing,  
mariniertes italienisches Gemüse  
Carpaccio von Rind an kaltgepresstem Olivenöl,  
grillierte marinierte Crevetten,  
Zuckermelone mit Rohschinken  
und würziger Salami

##### **Spaghetti vom Buffet**

an Pesto-, Carbonara-, Toskanasauce

##### **Vom warmen Buffet**

Pangasiusfilet gedünstet mit Basilikum  
Piccata Milanese (Schwein)  
Saltimbocca an Marsalasaucen (Poulet)  
Roastbeef nach Florentiner Art

dazu servieren wir Weissweinrisotto mit Pilzen und Saisongemüse

##### **Dessertbuffet Gasthof Rössli**

mit Vacherin Glacé

Frischer Fruchtsalat, Flan Caramel, verschiedene Mousses  
Tiramisu, warme Beeren mit Rahm....

**Büffet complet pro Person      Fr. 72.--**



**Buffet Gasthof Rössli**  
**Ab 35 Personen**

**Vorspeisenbuffet**

Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
Räucherspezialitäten aus den Bünden,  
Bauernspezialitäten gesalzen und geräuchert  
Carpaccio vom Rind an kaltgepresstem Olivenöl  
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Saucen und Zutaten

\*\*\*\*

**Tomatensuppe mit Basilikum**

\*\*\*\*

**Warmes Buffet mit Fisch und Fleisch**

Pangasius mit Lemonen-Olivenöl und Basilikum gedünstet,  
grillierte Riesencrevetten leicht pikant

Rosa gebratenes Roastbeef, Schweinskarree an Pilzsauce  
Kalbsschulterbraten an Kräuterjus, Pouletbrüstchen vom Grill

Saison-Gemüse, Butterkartoffeln, Nüdeli

\*\*\*

**Dessertbuffet**

mit Vacherin Glacé

Frischer Fruchtsalat, Flan Caramel, verschiedene Mousses  
Tiramisu, warme Beeren mit Rahm....

**Buffet complet pro Person      Fr. 75.--**

## **Allgemeine Bedingung und Mieten**

### **ANNULLATIONEN**

Die durch Annullation entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die Miete und die in Aussicht stehenden Verpflegungsleistungen, reduziert um die im Annullationszeitpunkt nicht angefallenen variablen Kosten.  
Die Berechnung basiert auf die in diesem Zeitpunkt bekannte Personenzahl.

#### **Mieten**

Mit Essensbestellung	keine
Sitzung	
Kleiner Saal	100.—
Grosser Saal	150.--

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und versichern Ihnen bereits heute unsere beste Leistung zum Gelingen Ihres Anlasses.