



Schübelbach

Menuvorschläge

für Ihren Anlass

1. **Tellergerichte für Gruppen / Vereine**
2. **Feierliche Menus für Ihren Anlass**
3. **Buffets à discrétion**
4. **Vegetarische Gerichte**

Markus & Kati Lengacher, Kantonsstrasse 34, 8862 Schübelbach

roessli-schuebelbach@bluewin.ch

Telefon 055 / 440 46 66

Zum Aperitif

Wählen Sie einen Wein aus unserer

vielfältigen Weinkarte

zurzeit empfehlen wir die

Hausweine

Weiss

Fuedo Arancio, Sizilien

2022

Grillo

Der Grillo Feudo Arancio hat ein tropisches Aroma mit Noten von Mango und Papaya, die mit einem Hauch von Jasmin und weissen Blüten verschmelzen. Der Geschmack ist ausgewogen und harmonisch mit dezenter Säure

7 dl Fr. 36.--

Rose

Fuedo Arancio, Rosato

2022

Nero d'Avola

Farbe: leichtes Rosa

Bukett: typisch fruchtige Noten von Himbeere und Brombeere.

Geschmack: feine, delikate Struktur mit guter Mineralität und Frische, die ihn zu einem erfrischenden und lebhaften Wein machen

7.5dl 13% Fr. 36.--

Vorspeisen Buffets

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

Anti Pasti Buffet

Grilliertes Gemüse, verschiedenen Räucherspezialitäten
aus den Bünden und Italien

pro Pers. Fr. 19.50

Rössli Buffet

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

pro Pers. Fr. 22.50
als Hauptgang Fr. 32.50

1. Tellergerichte

1.1 Rahmgeschnetztes mit Champignons

Pouletbruststreifen	26.50
Gschnetztes vom Schweinsbäggli	26.50
Kalbsnüsslistreifen nach «Zürcher-Art»	38.50
Dazu empfehlen wir ein Trio von Gemüse und hausgemachte Rösti	

1.2. Panierte Schnitzel mit hausgemachter Rauchbrotpanade

Pouletbrust	24.50
Schweinskarree	26.00
Kalbsbäggli «Wiener-Art»	36.00
Dazu empfehlen wir ein Trio von Gemüse und Kartoffelkroketten	

1.3. Rahmschnitzeli oder Paprikaschnitzeli

Pouletbrust	24.50
Schweinskarree	26.00
Kalbsbäggli	36.00
Dazu empfehlen wir ein Trio von Gemüse und Nudeln	

1.4. Gulasch – Voressen

Rindsgulasch	28.50
Kalbsfrikasse, gedünstetes Kalbsvoressen	32.00
Dazu empfehlen wir ein Trio von Gemüse und Kartoffelpüree oder -Gratin	

1.5. Steaks mit Grillsaucen und Kräuterbutter

Pouletbrust	24.50
Schweinsteak	27.50
Entrecote	36.00

Dazu empfehlen wir Trios von Gemüse, Bratkartoffeln, bis 20 Pers. Pommes Frites

Als Starter zu den Tellergerichten – Zum Nachtisch

Suppen

Bouillon mit Flädli, Bouillon mit Gemüsebrunoise	6.50
Bauernsuppe, Gemüsesuppe	6.80
Rübli, Broccoli... -Crème	6.80
Fischsuppe «Französische Art»	8.50

Salate

Bunter Blattsalat	7.00
Gemischter Salat	7.50
Tomaten-Mozzarella Salat	9.50
Bauernsalat mit Speck und Sprinz	9.50

Zum Nachtisch - Desserts

Kleiner Coupe Maison	9.50
Flan Caramel	6.50
Torten	8.50
Schokoladenmousse	10.50

2. Feierliche Menus (mit Nachservice)

1. Hausgemachte Gemüsesuppe

Rahmschnitzel vom Schweinskarree
Nudeln, Saisongemüse

Kleiner Coupe Maison Fr. 41.--

2. Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“
Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse

Caramelköpfler mit Rahm Fr. 46.--

4. Tomaten-Mozzarella Salat

Pouletbrüstchen an Orangensauce
Kreoler Reis, Saisongemüse

Hausgemachter Schokoladenmousse Fr. 43.--

5. Bunter Blattsalat

Schweinssteak „Förster-Art“ (mit Pilzen)
Nudeln, Saisongemüse

Parfait Glacé Grand-Marnier Fr. 48.--

6. Bunter Blattsalat mit
gerösteten Brotcroustons und Speckwürfel

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
Kartoffelpüree, Saisongemüse

Schwarzwäldertorte mit Kirsch Fr. 49.--

7. Gemischter Salat

Kalbsschulterbraten an Kräuterjus
Nüdeli, Trio von Saisongemüse

Sorbetteller mit Früchte Fr. 56.--
8. Rohschinken mit Zuckermelone

Schweinskarreebraten an Calvadossauce
Kartoffelpuree, Saisongemüse

Hausgemachtes Schokoladenmousse Fr. 58.--
9. Bauernsalat mit Speckwürfeli und Sprinz

Kalbsschnitzel „Waadtländer Art“ (mit Trauben)
Weissweinsrisotto mit Waldpilzen

Eistorte Fr. 59.--
10. Vorspeisenteller Gasthof Rössli

Kalbsschnitzel an Limonensauce
Nudeln, Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis Fr. 59.--
11. Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum und Olivenöl

Kalbssteak nach auf Steinpilzragout
Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse

Exotische Sorbets mit Früchten Fr. 68.--

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. 78.--
14. Gourmet Teller „Gasthof Rössli“

Consommé mit Gemüsebunoise

Kalbskarree an Morchelsauce
Nüdeli, Trio von Saisongemüse

Parfait Glacé Grand-Marnier Fr. 82.--
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. 92.--
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. 95.--

3. Büffets

Italienisches Buffet Ab 35 Personen

Zum Aperero Pizza in Achtel geschnitten

Vorspeisenbüffet

Salatbüffet 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. 82.--

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 Büffet 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....

Büffet complet pro Person Fr. 89.--

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
Sitzungen	
Kleiner Saal bis 15 Personen	50.--
Kleiner Saal bis 50 Personen	100.--
Grosser Saal	150.—bis 200.--

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

Mit freundlichen Grüßen

Katharina & Markus Lengacher
und Team