

Menü- und Bankettvorschläge



Gasthaus **R**össli **W**erdenberg
Städtli 43 9470 Werdenberg
www.gastro-roessli.ch
info@gastro-roessli.ch
Tel: 081 771 26 56

IHR ANLASS IST UNS WICHTIG

SIE HABEN EINE GUTE WAHL GETROFFEN.

Der Gasthof Rössli ist ein bekannter Gastronomie-Betrieb in der Ostschweiz.

VIELE GUTE GRÜNDE, DIE FÜR SIE SPRECHEN:

- ~ Die gemütlichen eingerichteten Räumlichkeiten Saal bis 70 Personen, Restaurant und Stübli mit je 30 Plätzen bietet Ihnen eine Atmosphäre zum Wohlfühlen.
- ~ Geniessen Sie unser ausgesuchtes regionales, nationales und internationales Weinangebot.
- ~ Unsere Küche überzeugt durch Kreativität und Leistungsfähigkeit.
- ~ In unmittelbarer Nähe verfügen wir über einen grossen Gratis-Parkplatz.
- ~ Ob Tauf- oder Konfirmationssessen, Geschäfts- oder Vereinsanlass, Geburtstags- oder Hochzeitsfest – Wir sind für SIE da und finden eine individuelle Lösung.

Haben Sie spezielle Menü-Wünsche, die nicht in unseren Vorschlägen enthalten sind?

Wir erfüllen sie Ihnen gerne. Für eine Beratung, weitere Informationen oder eine Reservation stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin – wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

Mit unserer Erfahrung möchten wir dazu beitragen, dass Ihr Anlass zu einem gelungenen Erlebnis wird.

Tina Raschle & Raymond Santschi Ihre Gastgeber
freuen sich auf Ihren Besuch.

Zahlungskonditionen:
Bar oder mit Kreditkarten (Post-, Maestro-, Visa-, und Master Card)

Bei Rechnungen innerhalb von 10 Tagen.

APÉROS AB 10 PERSONEN...



... us dä Schwiz

- Emmentaler Käse Chüechli
- Spiessli mit gebackenen Kartoffeln und Quark-Dip
- Schinkengipfeli
- Früchtespiess **CHF 17.50**



... dall'Italia

- Antipasti Spiessli
- Tomaten-Mozzarella Spiessli
- Melone mit Parmaschinken
- Mini-Pizza
- Fociaccia mit Ricotta und Tomaten
- Früchtespiess **CHF 19.50**



...Rössli-Style

- Diverse Canapés
(belegt mit Ei, Lachs, Thon, Tartar, Salami und Käse)
- Diverse Spiessli
(mit Poulet, Fisch und Vegetarisch)
- Chäs-Chüechli
- Schinkengipfeli
- Früchtespiess **CHF 24.50**

KOMPLETTE MENÜS



Etwas Rustikales...

Bauernsalat an Käse-Joghurtdressing
(Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Blattsalat)



Schweinskareebraten an Kräuterjus
mit Kartoffelstock und Rotkraut



Frischer Fruchtsalat

CHF 42.50

Etwas Schweizerisches...

Emmentaler Käsesuppe



Eisbergsalat mit Speck



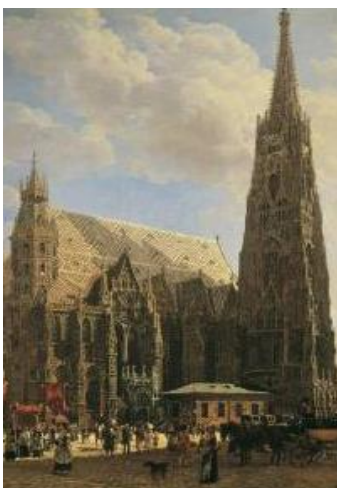
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
mit Berner Rösti

Duo von Karotten mit Alpenkräutern



Thurgauer Mostcreme
garniert mit Schokoladenstern

CHF 57.50



Wiener Symphonie

Eisberg-Salat mit panierten
Hendlbrust-Streifen an Kernöldressing



Frittatensuppe



Altwiener Tafelspitz mit Apfelkren,
Röstkartoffeln und Blattspinat



Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 52.50

Bella Italia!

Zuppa <<Stracciatella>>



*Gnocchetti Sarda
mit Salsiccia und Auberginensauce*



Saltimbocca an Marsalajus
mit Safranrisotto
und Gemüsebouquet



Zitronen Tiramisu

CHF 55.50



Der Rössli-Style

Gemischter Blattsalat an Hausdressing
mit Speck, Ei und Croutons



Cordon Bleu-Duo
*(Bündnerfleisch, Appenzellerkäse- und
Tilsiter/ Schinkenfüllung)*
mit Rösti Krokettten und Gemüse garnitur



Schokoladen Pudding auf Vanillespiegel

CHF 49.50



Für Geniesser...



Blattsalat mit gebackenen Champignons



Steinpilzsuppe
mit Curryrahmhaube



Rinds- und Schweinsfilet vom Grill
an zweierlei Saucen
mit Kartoffel-Birnengratin
und Gemüsebouquet



Weisses Toblerone Mousse auf Amaretto
Schaum

CHF 75.50

... und Gourmets

Gruss aus der Küche



Rindsfilet-Spiesschen an Portweinjus
im Blattsalatkarussell an Himbeerdressing



Riesling-Schaumsuppe mit
sautierten Pouletbruststreifen



Grosse Black Tiger Crevetten vom Grill
an Olivenöl mit Knoblauch,
frischen Kräutern
und rotem Curryreis

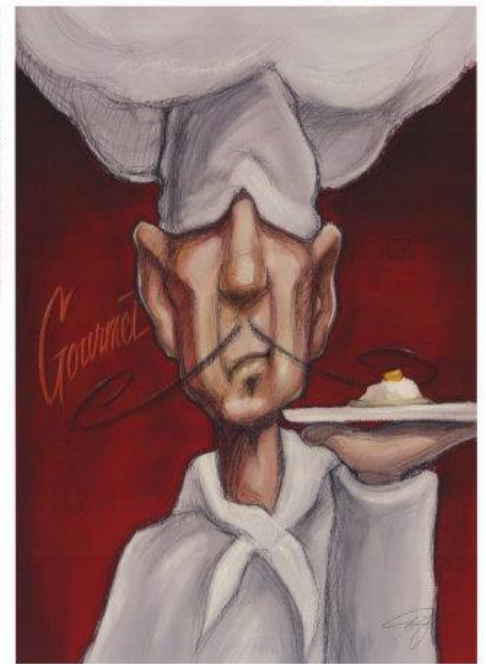


Tranchiertes Kalbssteak aus dem Ofen
an Calvados Sauce
mit feinen Nudeln und Gemüsebouquet



Dessert-Variation «Überraschung Rössli»

CHF 98.50



GERICHTE ZUM **ZUSAMMENSTELLEN**

Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat «Mimosa»	CHF 11.50
Grüner Salat	CHF 8.50
Rössli Salat mit Speck, Ei und Croutons.	CHF 13.50
Frische Blattsalate mit warmen Werdenberger Pilzen	CHF 14.50
Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella an Basilikumdressing	CHF 11.50
Kleine Lachsvariation geräuchert und Tatar	CHF 19.50
Crevetten mit Ananas und Melone an feiner Cocktailsauce	CHF 16.50
Rinds-Carpaccio mit Parmesanspänen	CHF 21.50
Rindfleischtatar mit Toast und Butter	CHF 24.50

Warme Vorspeisen

Weissweinrisotto mit Poulet Knusperli	CHF 15.50
Grosse Black Tiger Crevetten an Chili-Knoblauchsauce	CHF 16.50
Lachsfilet auf Champagnerkraut und kleinen Kartoffeln	CHF 19.50
Hausgemachte Capuns mit Alpkäse gratiniert	CHF 13.50
Rindfleisch und Poulet Spiesschen an Kräuter-Quark Dip	CHF 18.50

Suppen

Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	CHF 10.50
Maiscrèmesuppe mit Whiskey	CHF 10.50
Blumenkohlsuppe mit Chilifäden	CHF 9.50
Mandelschaumsuppe	CHF 11.50

Kraftbrühe mit:

- Flädli	CHF 8.50
- Sherry	CHF 8.50
- Gemüsestreifen	CHF 8.50

Hauptgerichte – Fisch

Aus dem Meer, See oder Fluss:

Eglifilets gebraten an Schnittlauchsabayone	CHF 37.50
<<Bömlo>> Lachsfilet gebraten an Limettensauce	CHF 39.50
Argentinische grosse Red Shrimps (ohne Schale) mit Hauskräuterbutter gratiniert	CHF 39.50

Hauptgerichte - Fleisch

Vom Schwein:

Schweinsfilet mit Morchel Sauce	CHF 38.50
Schweinskareebraten an Calvados Sauce	CHF 32.50
Cordon Bleu « Chef Style » mit Parma Rohschinken und Alpkäse	CHF 31.50
Schweinssteak an grobkörniger Senfsauce	CHF 29.50
Schweinsgeschnetztes mit frischen Champignons	CHF 25.50

Vom Kalb:

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	CHF 42.50
Kalbssteak an Steinpilzsauce	CHF 52.50
Kalbspiccata «Milanese»	CHF 42.50
Kalbsbraten in Kräuterkruste und Portweinjus	CHF 39.50
Kalbsschnitzel an leichter Zitronensauce	CHF 42.50

Vom Rind:

Rindsfilet Béarnaisesauce	CHF 48.50
Rindsmedaillons an grüner Pfeffersauce	CHF 46.50
Rindsschmorbraten, im eigenen Saft geschmort	CHF 32.50

Geflügel:

Poulet Geschnetzeltes <<Casimir>>	CHF 29.50
Poulet Brust <<Saltimbocca>> Marsalajus	CHF 29.50

UNSER KLASSIKER:

«Rössli Ratsherren-Platte»

CHF 55.55

Kalbs-, Schweins- und Rindsfilet
mit herb-süßer Burgundersauce

Alle Hauptspeisen werden Ihnen mit frischem Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl serviert:

Salzkartoffeln, Rösti-Kroketten, Butterreis, Parmesanrisotto,
Nudeln, Spätzli, Rösti

Ganz ohne Fleisch...

Kalte Vorspeisen:

Randen-Carpaccio mit Tomaten-Vinaigrette
und gerösteten Mandelblättchen *CHF 14.50*

Avocado Salat an Zitronendressing
mit Cherry Tomaten *CHF 14.50*

Suppen:

Bunte Gemüsesuppe mit Chilifäden *CHF 10.50*

Pilzschaumsuppe mit Kürbiskernöl *CHF 11.50*

Hauptgerichte:

Gemüse Spaghetti an Kräuterrahmsauce *CHF 21.50*

Gemüsecurry (pikant)
mit gebratenen Früchten,
serviert im Reisring *CHF 24.50*

Gemüse Mah Mee *CHF 22.50*

Risotto mit Pilzragout und Rahmsauce *CHF 22.50*

Gemüse Rösti mit Spiegelei *CHF 21.50*

Champignons Gulasch
mit Salzkartoffeln und Gemüse *CHF 22.50*

Unsere hausgemachten Desserts

Caramelköppli « Traditionell », serviert mit frischen Früchten und Rahm	CHF 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	CHF 12.50
<<Saisonales>> Tiramisu	CHF 12.50
Gebrannte Crème mit Schokoladenstern	CHF 11.50
Soufflé Glacé «Grand Marnier»	CHF 14.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 10.50
Crêpe mit Honig-Ananasstückchen und Erdbeereis	CHF 12.50
Toblerone Mousse <<Black & White>>	CHF 11.50
Cappuccino Panna Cotta auf Fruchtspiegel	CHF 12.50



Die Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.