



Rossbergstrasse 51  
8834 Schindellegi

Tel. 044 788 11 89

info@rossberg-schindellegi.ch

www.rossberg-schindellegi.ch

## Vorschläge für Menüs ab 8 Personen

(Nur als einheitliche Menüs erhältlich, nicht einzeln bestellbar!)

Folgend finden Sie unsere Vorschläge zu Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts. Daraus können Sie gerne Ihr persönliches Menü zusammenstellen. Ist Ihr Lieblingsgericht nicht dabei oder haben Sie sonstige Wünsche oder Fragen? Gerne sind wir für Sie da. Zur Menübesprechung vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns. Ihre Menüwahl sollte 1 Woche vor Ihrem Anlass bekannt sein, um Einkäufe und Bestellungen zu tätigen. Besten Dank.

### Vorspeisen:

Salate	<b>Blattsalat</b> mit geröstetem Sesam	Fr. 7.50
	<b>Gemischter Salat</b> mit geröstetem Sesam	Fr. 9.00
	<b>Blattsalat „Bauernart“</b> mit Gruyère, Speck und Croûtons	Fr. 8.50
	<b>Tomaten-Mozzarella</b> mit Basilikumpesto, Balsamico und Olivenöl	Fr. 9.50
	<b>Blattsalat mit Zanderchnusperli</b>	Fr. 15.00
	<b>Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten</b>	Fr. 14.50
Suppen	<b>Rindsbouillon</b> mit Flädli	Fr. 8.00
	<b>Klare Gemüsesuppe</b>	Fr. 8.00
	<b>Gemüserahmsuppe</b>	Fr. 8.00
	<b>Lauchrahmsuppe</b>	Fr. 8.00
	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Speckwürfeli	Fr. 8.00
	<b>Tomatensuppe</b>	Fr. 8.00
	<b>Weissweinschaumsuppe</b>	Fr. 8.00

Preise inkl. MwSt.

## Hauptgänge:

Schwein	Schweinsgeschnetztes „Zürcher Art“	Fr. 25.00
	Schweinsnierstück (Niedertemperatur gegart) an Steinpilzrahmsauce	Fr. 25.50
	Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr. 26.50
	Schweins - Cordon bleu	Fr. 28.50
	Schweinsfilet im Blätterteig mit Rahmsauce	Fr. 32.00
	Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat (keine weiteren Beilagen inbegriffen)	Fr. 19.50
Rind	Hackbraten mit Rahmsauce (ca. 20% Schweinefleischanteil)	Fr. 19.50
	Geschmortes Rindgeschnetztes „Stroganoff“	Fr. 26.00
	Rindsschmorbraten	Fr. 32.00
	Roastbeef (Niedertemperatur gegart) mit Sauce Béarnaise	Fr. 37.50
Kalb	Kalbs - Cordon bleu	Fr. 38.50
	Zürcher Kalbsgeschnetztes	Fr. 33.50
	Kalbssteak mit Kräuterbutter	Fr. 35.50
	Kalbsnierstück (Niedertemperatur gegart) an Morchelrahmsauce	Fr. 36.50
Geflügel	Pouletgeschnetztes „Stroganoff“	Fr. 21.50
	Trutenpiccata an Tomatensauce	Fr. 22.50
Fisch	Gedämpftes Lachsfilet an Weisswein-Buttersauce	Fr. 24.00
	Zanderchnusperli mit Sauce Tartar	Fr. 27.00
	Gebratenes Zanderfilet mit Proseccoschaumsauce	Fr. 34.00

Zu diesen Hauptgängen wählen Sie bitte ein Gemüse und eine Beilage, die wir auf dem Teller anrichten und noch ein Gemüse und eine Beilage die nachserviert werden.

Gemüse: Mischgemüse, Rüebl, Brokkoli mit Mandelbutter, Blattspinat, Ratatouille, Lauchrahmgemüse

Beilagen: Risotto, Nudeln, Salzkartoffeln, Brätler, Pommes frites, Röstikroketten, Kartoffelstock, Polenta, Rösti, Kartoffelgratin, Reis, Spätzli

## Desserts:

<b>Hausgemachtes Karamellköppli mit Rahm</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Muotathaler Rahmkirschtorte „mit Schuss“</b>	<b>Fr. 8.00</b>
<b>Pannacotta an Himbeersauce</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Apfelküchlein an Zimtzucker mit Vanillesauce</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Sorbet Colonel (2 Kugeln Zitronensorbet mit weissem Wodka)</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Gebrannte Creme mit Rahmhaube</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Hausgemachte Schokoladenmousse mit Rahm</b>	<b>Fr. 11.50</b>
<b>Hausgemachtes Parfait Grand Marnier mit Rahm</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Dessertvariation</b> mit Schoggimousse, Vanilleglace, Karamellköppli, Cremeschnitte und Rahm	<b>Fr. 14.50</b>



R SSBURG

**Hinweis:** Um Ihnen und uns unnötige Kosten zu ersparen, melden Sie uns bitte die genaue Personenzahl bis spätestens am Vortag Ihres Anlasses.

**Zapfengeld:** Für Wein, den Sie für Ihren Anlass selbst mitbringen, berechnen wir für den Ausschank ein Zapfengeld von

Fr. 30.-	pro 75 cl Flasche
Fr. 17.50	pro 50 cl Flasche

**Gedeckzuschlag:** Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir Fr. 2.50 Gedeckzuschlag pro Gast.

**Zahlung:** Der Rechnungsbetrag ist in bar, mit EC-direkt, Postcard, Maestro oder auf Rechnung mit Unterschrift sofort nach Erhalt und ohne jeglichen Abzug zu begleichen.

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten.

# Ihr Anlass im Überblick



**Rossbergstrasse 51  
8834 Schindellegi**

Tel. 044 788 11 89

info@rossberg-schindellegi.ch  
www.rossberg-schindellegi.ch

Kontakt

Firma: \_\_\_\_\_  
Name: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ, Ort: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_  
Mobil: \_\_\_\_\_  
E-Mail: \_\_\_\_\_

**Art des Anlasses:** \_\_\_\_\_

**Datum:** \_\_\_\_\_

**Ankunft der Gäste:** \_\_\_\_\_

**Beginn Essen:** \_\_\_\_\_

**Personenzahl:**

\_\_\_\_\_ Erwachsene  
\_\_\_\_\_ Kind/-er ( \_\_\_ Tripp Trapp)  
\_\_\_\_\_ Baby/-s

Menü



Vegi

Kinder

Apero

- Terrasse       Restaurant  
 sitzend       stehend

Getränke:

Snacks:

Getränke

Sonstiges

- Allergiker: \_\_\_\_\_  
 Pausen zwischen den Gängen: \_\_\_\_\_  
 Tischtuch:     ja     nein  
 Servietten: \_\_\_\_\_  
 Tischdeko: \_\_\_\_\_  
 Kerzen: \_\_\_\_\_  
 Blumen:     werden gebracht     vom Gasthaus Rossberg  
 Menükarten:  werden gebracht     vom Gasthaus Rossberg  
Text: \_\_\_\_\_  
 Musik: \_\_\_\_\_ Person/-en \_\_\_\_\_  
 Voraussichtliche Dauer des Anlasses bis \_\_\_\_\_ Uhr  
(Wegen Mitarbeiterplanung)  
 Bezahlung: \_\_\_\_\_

Um Ihnen und uns unnötige Kosten zu ersparen, melden Sie uns bitte die genaue Personenzahl bis spätestens am Vortag Ihres Anlasses.

