



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 einheitliches Menü erhältlich und nicht für jede Person 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	Blat Salat mit geröstetem Sesam	Fr. 8.50
	Gemischter Salat mit geröstetem Sesam	Fr. 10.00
	Blat Salat „Bauernart“ mit Gruyère, Speck und Croûtons	Fr. 9.50
	Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl	Fr. 11.50
	Blat Salat mit Zanderchnusperli	Fr. 15.00
	Blat Salat mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 15.50
Suppen	Rindsbouillon mit Flädli	Fr. 8.00
	Klare Gemüsesuppe	Fr. 8.00
	Gemüserahmsuppe	Fr. 8.00
	Lauchrahmsuppe	Fr. 8.00
	Kartoffelsuppe mit Speckwürfeli	Fr. 8.00
	Tomatensuppe	Fr. 8.00
	Weissweinschaumsuppe	Fr. 8.00

Preise inkl. MwSt.

Hauptgänge:

Schwein	Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	Fr. 26.50
	Schweinsnierstück (Niedertemperatur gegart) an Steinpilzrahmsauce	Fr. 27.50
	Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr. 28.50
	Schweins - Cordon bleu	Fr. 31.50
	Schweinsfilet im Blätterteig mit Rahmsauce	Fr. 34.00
	Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat (keine weiteren Beilagen inbegriffen)	Fr. 21.50
Rind	Hackbraten mit Rahmsauce (ca. 20% Schweinefleischanteil)	Fr. 22.50
	Geschmortes Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“	Fr. 30.50
	Rindsschmorbraten	Fr. 33.50
	Roastbeef (Niedertemperatur gegart) mit Sauce Béarnaise	Fr. 39.50
Kalb	Kalbs - Cordon bleu	Fr. 42.50
	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	Fr. 35.50
	Kalbssteak mit Kräuterbutter	Fr. 42.50
	Kalbsnierstück (Niedertemperatur gegart) an Morchelrahmsauce	Fr. 41.50
Geflügel	Pouletgeschnetzeltes „Stroganoff“	Fr. 26.50
	Trutenpiccata an Tomatensauce	Fr. 24.50
Fisch	Gedämpftes Lachsfilet an Weisswein-Buttersauce	Fr. 29.50
	Zanderchnusperli mit Sauce Tartar	Fr. 29.00
	Gebratenes Zanderfilet mit Proseccoschaumsauce	Fr. 36.00

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, Rübli, Brokkoli mit Mandelbutter, Blattspinat, Ratatouille, Lauchrahmgemüse
Blumenkohl, Kohlrabi, Bohnen, Fenchel

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

Desserts:

Hausgemachtes Karamellköpfler mit Rahm	Fr. 7.50
Muotathaler Rahmkirschtorte „mit Schuss“	Fr. 8.50
Pannacotta an Himbeersauce	Fr. 9.50
Apfelküchlein an Zimtzucker mit Vanillesauce	Fr. 10.00
Sorbet Colonel (2 Kugeln Zitronensorbet mit weissem Wodka)	Fr. 11.50
Gebrannte Creme mit Rahmhaube	Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 10.50
Hausgemachte Schokoladenmousse mit Rahm	Fr. 12.50
Hausgemachtes Parfait Grand Marnier mit Rahm	Fr. 12.50
Dessertvariation mit Schoggimousse, Vanilleglace, Karamellköpfler, Cremeschnitte und Rahm	Fr. 16.50



RÖSSBERG

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. 3.00 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.