



Kleines Bankett-Brevier 2011

Sehr geehrte Gäste

Es freut uns sehr, dass Sie ein Bankett, ein Geschäftsessen oder eine festliche Familienfeier bei uns genießen wollen. Als Gastgeber möchten Sie Ihre Gäste verwöhnen und können dabei auf unsere Erfahrung und Mithilfe zählen.

Hier noch einige Tipps zur Vorbereitung:

- Tischformen** **Lassen Sie uns Ihre Wünsche bezüglich Sitzordnung, Tanzfläche etc. wissen. Wir werden Ihren Vorstellungen nach Möglichkeit entsprechen.**
- Tischwäsche** **weiss**
- Blumen** **Blumenarrangements können wir Ihnen gerne im Blumengeschäft besorgen oder Sie bringen sie selber mit.**
- Menuekärtchen** **Kleine (A5), einseitige Menüs stellen wir gratis für Sie her.**
- Vegetarisch** **Wir unterbreiten Ihnen gerne verschiedene vegetarische Menüs.**
- Weine** **Wir verfügen über eine große Weinkarte mit Qualitätsweinen aus dem In- und Ausland.
Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, müssen wir ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro Flasche verlangen.**
- Musik** **Teilen Sie uns bitte mit, ob Sie ein Klavier benötigen. Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl an Musikeradressen zur Verfügung.**
- Kinder** **Für Kinder haben wir eine Auswahl an Menüs und einen Spielplatz. Für Kleinkinder stehen einige Kindersitze bereit.**
- Verlängerung** **Für jede Stunde nach Mitternacht verlangen wir Fr. 150.00 bis 02.00 Uhr. Die Formalitäten erledigen wir gerne für Sie.**
- Parkplätze** **Stehen eine große Anzahl beim Restaurant zur Verfügung.**

Vereinbaren Sie rechtzeitig einen Besprechungstermin mit Herrn Attinger oder Herrn Klette.

Gerne stehen wir und unser Team Ihnen bei der Gestaltung Ihres Anlasses zur Seite und freuen uns, Sie bedienen und verwöhnen zu dürfen.

**RESTAURANT ZUR ROSSWEID
G. & B. Attinger-Piai**

Inhaltsverzeichnis

1. Cocktailvorschläge - kalt - warm	Seite	3
2. Menüvorschläge - Vorspeisen - Hauptgänge - Desserts	Seite	5
3. Menüvorschläge	Seite	12
4. Italienische Menüvorschläge	Seite	17
5. Metzgete	Seite	19
6. Grillplausch	Seite	19
7. Brunch	Seite	20
8. Pastaplausch	Seite	21
9. Pauschalmenüs inkl. Getränke & Apéro.	Seite	22
10. Menüvorschläge für Leidmahle	Seite	23

Cocktailvorschläge

kalt

Apéro-Platten ab 10 Personen mit: Lachs-, Camembert-, Bündnerfleischbrötli, Melone mit Parmaschinken, Cherry-Tomaten, Parmesanwürfel, Oliven, Trauben, rohes Gemüse mit Dipping.	p.P.	Fr.	14.50
Cocktail-Käseigel (für ca. 10 Personen)	Stk.	Fr.	51.00
Ganzer Camembert mit Sprinzröllchen (für ca. 5 Personen)	Stk.	Fr.	28.00
Platte mit rohem Gemüse und Dipping (für ca. 5 Personen)		Fr.	21.00
Platte mit rohem Gemüse, Dipping und Parmesanwürfel & Oliven (ca. 5 Personen)		Fr.	28.00
Minibrötli, Roggenbrötli etc. mit: Bündnerfleisch, Roastbeef, Salami, Käse, etc.	Stk.	Fr.	2.60
Laugenbrötli mit geräuchtem Lachs	Stk.	Fr.	2.80
Mini-Pastetli mit Cantadoufüllung	Stk.	Fr.	2.80
Melonenschnitz mit Parmaschinken	Stk.	Fr.	2.70
Herz-Mozzarella mit Cherry-Tomate & Basilikumblatt	Stk.	Fr.	2.20
Dattel mit Nuss & Speck umwickelt	Stk.	Fr.	2.20
Blätterteiggebäck gefüllt mit Lachsschaum	Stk.	Fr.	3.50
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	Stk.	Fr.	2.50
Zucchetti mit Fetakäse	Stk.	Fr.	2.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck pro 100 gr.		Fr.	6.50
Pommes-Chips 500 gr.		Fr.	8.70
Salznüssli 1 Kg		Fr.	16.00
Salzstengeli 500 gr.		Fr.	11.00
Grissini 500 gr.		Fr.	11.00

warm

Paprikawürstli, Cippolata, Meatballs mit Chilisauce	Stk.	Fr.	1.80
Mini-Chäschüechli	Stk.	Fr.	1.80
Mini-Pizza	Stk.	Fr.	1.80
Mini-Schinkengipfeli	Stk.	Fr.	1.80
Mini-Quiche Lorraine	Stk.	Fr.	1.80
Riesencrevetten im Bierteig	Stk.	Fr.	3.70
Riesencrevette „Provençale“	Stk.	Fr.	3.50
Mini-Frühlingsrollen mit Soja-Sauce (Vegi)	Stk.	Fr.	1.70
Pouletspiessli mit Sweet-Chili-Sauce	Stk.	Fr.	3.50
Pouletflügeli mit Manschette	Stk.	Fr.	3.00
Speck-Blätterteigzöpfli	Stk.	Fr.	2.50
Brötli mit Tomate & Mozzarella überbacken	Stk.	Fr.	2.50
Crostini mit Oliven-, oder Tomatenpaste	Stk.	Fr.	1.50
Bruschetta mit Tomatenwürfeli, Knobli & Olivenöl	Stk.	Fr.	2.50
Knoblibrötli	Stk.	Fr.	1.50
Raclettekartoffel mit Kräuter & Mozzarella	Stk.	Fr.	2.50
Ganzes Brot mit Meatballs gefüllt (für ca. 10 Personen)	Stk.	Fr.	45.00

Menüvorschläge

Die folgenden Vorschläge können beliebig zusammengestellt werden.

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat mit frischen Kräutern und Brotcroûtons	Fr.	9.00
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Weisser Chiccoréesalat mit Orangenfilets & Pinienkerne	Fr.	12.50
Haussalat mit Dörrfrüchten und Parmaschinken	Fr.	19.50
Blattsalat mit Papaya, Mango & Cashew-Nuts Sesamöl-Dressing	Fr.	15.50
Spinatsalat mit Brotcroûtons & Champignons	Fr.	11.00
Spargelsalat mit Cherry-Tomaten & Basilikum	Fr.	15.00
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	10.50
Nüsslisalat mit geräuchten Lachsstreifen	Fr.	19.00
Nüsslisalat mit knusprigen Speckstreifen & Brotcroûtons	Fr.	15.50
Rucolasalat mit Sbrinz	Fr.	13.50
Eisbergsalat-Schnitz mit Cocktailcrevetten Cocktailsauce	Fr.	15.50
Eisbergsalat-Schnitz mit geräuchtem Lachs Olivenöl & Kräuter	Fr.	19.50
Caesar Salat Lattich, Speck, Brotcroûtons & Parmesan	Fr.	13.50
Tomaten mit Tessiner Formaggini und Basilikum	Fr.	11.50
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	Fr.	10.90
Puschlaver Trockenfleischspezialitäten Salami, Speck, Trockenfleisch & Rohschinken	Fr.	17.50
Melone mit Parmaschinken	Fr.	19.50
Carpaccio Rohes Rindfleisch mit Parmesan & Olivenöl	Fr.	18.50
½ Avocado mit Cocktailcrevetten Cocktailsauce	Fr.	17.50

Geräuchte Forelle mit Meerrettichsauce Toast & Butter	Fr.	15.50
Hausterrine mit Salatgarnituren Sauce Cumberland	Fr.	15.50
Hausgeräucher Lachs garniert Toast & Butter oder Meerrettichsauce	Fr.	19.50
Crevettencocktail Cocktailsauce, Toast & Butter	Fr.	17.00
Rossweidteller Hausterrine, geräucher Lachs, Crevetten, Melone mit Rohschinken, Tomaten mit Mozzarella, diverse Salate	Fr.	25.00
Antipasti-Teller, vegetarisch Zusätzliche Trockenfleisch- & Meeresfrüchteplatte	Fr.	26.00
Reichhaltiges Vorspeisenbuffet Rossweid (Ab 20 Personen) - Pochierter Lachs mit Dillmayonnaise - Geräucher Lachs mit Meerrettichsauce - Crevetten mit Cocktailsauce, Meeresfrüchtespezialitäten - Melone mit Parmaschinken - Hausterrine & Vitello tonnato - Trockenfleischspezialitäten mit Bündnerfleisch, Salami, Coppa, etc. - Gebratene & eingelegte Auberginen & Zucchini - 8 bis 10 verschiedene Salate mit Italienischer & Französischer Sauce (Blatt-, Pilz-, Mais-, Rüebli-, Rettich-, Randensalat, weisse Bohnen, Tomatenscheiben mit Mozzarella etc.) - Zitronen, Kapern, Oliven, Zwiebelringe, Essiggurken, gehackte Eier, etc.	Fr.	28.50

Warme Vorspeisen

Salmschnitzel mit Schnittlauchsauc Reis	Fr.	18.50
Seezungenfilets mit Cocktailcrevetten an Weissweinsauce Tomatenwürfeli & Wildreis	Fr.	23.00
Seeteufelfilets auf Blattspinat mit Safransauce Reis	Fr.	22.00
Meeresfrüchtegratin mit Trockenreis	Fr.	21.50
Riesencrevetten Provençal im Pfännchen mit Trockenreis	Fr.	21.00
Grillierte Riesencrevetten auf einem Blattsalatbouquet	Fr.	22.50
Jakobsmuscheln auf Spinat an Malvoisie-Sauce & Reis	Fr.	25.00
Felchenfilets an Weisswein-Kräutersauce Salzkartoffeln	Fr.	18.00

Pilzpfännchen	Fr.	16.50
Feine Nudeln an Zitronensauce	Fr.	16.50
Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat an Butter & Salbei	Fr.	16.50
Crespelle gefüllt mit Ricotta & Spinat	Fr.	16.50

Kalte Suppen

Gazpacho Rezente spanische Tomaten-, Gurken-, Peperonisuppe	Fr.	9.50
Kartoffellauchsuppe, Gurkensuppe, Melonenkaltschale oder Kirschenkaltschale	Fr.	9.50

Warme Suppen

Kraftbrühe mit Omelettenstreifen	Fr.	8.50
Kraftbrühe mit Sherry	Fr.	9.50
Kraftbrühe mit Mark & Gemüsestreifen	Fr.	13.50
Klare Ochsenchwanzsuppe	Fr.	11.50
Weissweinsuppe	Fr.	10.50
Spargel- oder Bärlauchcrèmesuppe (saisonal)	Fr.	9.50
Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahm	Fr.	9.00
Erbsenschaumcapuccino im Glas	Fr.	9.50
Hummersuppe mit Calvados	Fr.	15.50
Fischsuppe Knoblibrot	Fr.	15.50

Fondue

Käsefondue Mit Brot oder Raclettekartoffeln	Fr.	27.00
Fondue Chinoise à discrétion Mit Poulet-, Kalb- & Rindfleisch, 6 verschiedene Saucen, gemischter Salat, Reis & Raclettekartoffeln	Fr.	48.50

Hauptspeisen

Vom Rind

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“	Fr.	39.00
Rindsfiletstreifen Pikante Grappa-Rahmsauce	Fr.	39.00
Rindsfilets „Rossini“ Entenleber & Rotweinsauce	Fr.	41.00
Roastbeef gebraten „Englische-Art“ Sauce Béarnaise	Fr.	43.00
US-Ribeye am Stück gebraten Pfeffersauce	Fr.	41.00
Rindsbraten nach „Grossmutter-Art“	Fr.	33.00
Châteaubriand Sauce Béarnaise	Fr.	55.00

Vom Kalb

Kalbfleisch geschnetzelt „Zürcher-Art“	Fr.	39.50
Kalbsfilet Zitronensauce	Fr.	49.00
Kalbsmedaillons auf Spinat mit Entenleber & Sauce Béarnaise überbacken	Fr.	53.00
Kalbspiccata Spaghetti & Tomatensauce	Fr.	38.50
Kalbsschnitzel Rahmsauce oder Zitronensauce	Fr.	38.50
Kalbscordonbleu	Fr.	39.50
Kalbscarré gebraten Morchelsauce	Fr.	47.00
Kalbsbraten glasiert Bratenjus	Fr.	35.00
Ossobucco „Cremolata“	Fr.	32.00
<i>Vom Lamm</i>		
Lammracks mit Knoblauchkruste	Fr.	46.00
Lammkeule Mit frischen Kräutern gebraten	Fr.	38.00

Vom Geflügel

Pouletstücke in Rotwein geschmort	Fr.	32.00
Mistkratzerli mit Kräutern	Fr.	36.00
Maispoulardenbrust auf Tomaten-Kefen-Pilz-Gemüse	Fr.	29.50
Poulestreifen „Casimir“ Currysauce, Reis & Früchte	Fr.	27.50
Entenbrust Orangensauce	Fr.	36.50

Vom Schwein

Schweinshalsbraten Bratenjus	Fr.	21.50
Schweinspiccata Spaghetti & Tomatensauce	Fr.	24.50
Schweinsnierstück im Teig Bratensaft	Fr.	32.00
Schweinscordonbleu gefüllt mit Taleggio, Rohschinken, Tomaten, Basilikum	Fr.	33.00
Schweinsfilet gefüllt mit Spinat, Gorgonzola, Nüsse, Rohschinken an Calvadosauce	Fr.	37.00

Vom Pferd

Pferdefilet Tomaten- & Olivensauce	Fr.	41.00
Pferdefiletstreifen Pikante Grapparahmsauce	Fr.	39.50

Vom Fisch

Ganzer Lachs grilliert oder pochiert	Fr.	35.00
Lachs auf Blattspinat im Blätterteig Sauce Hollandaise	Fr.	34.00
Seeteufelfilet getrocknete Tomaten, Oliven, Zwiebeln & Kräuter	Fr.	39.50
Seeteufelfilet auf Blattspinat Safransauce	Fr.	39.50
Crevetten „Thai“ oder „Provençal“	Fr.	39.50

Beilagen

Spätzli / Risotto / Kartoffelgratin / Baked Potatoes / Rosmarinkartoffeln / Röstli / Reis / Nudeln / Spaghetti / Polenta / Verschiedene Gemüse

Vegetarisch

Crespelle mit Ricotta & Spinat gefüllt mit Tomatensauce überbacken	Fr.	27.00
Gemüseteller	Fr.	25.50
Hausgemachte Ravioli nach Saison	Fr.	26.50
Ravioli mit Spinat & Ricotta gefüllt Butter & Salbei	Fr.	26.00
Nudeln mit frischen Pilzen	Fr.	27.00
Feine Nüdeli mit Zitronensauce	Fr.	26.50
Risotto „Trevisano“ Roter Chiccorée & Rotwein	Fr.	26.00

Preise der Fleischgerichte inkl. einer Sättigungsbeilage & Gemüse.

Desserts

Rossweidcrèmeschnitte	Fr.	7.00
Verschiedene frische Beeren nach Saison Auf Doppelrahm mit Vanilleglacé	Fr.	14.50
Frischer Fruchtsalat	Fr.	11.00
½ Portion	Fr.	7.50
Auf Wunsch mit Glacé	Fr.	13.50
Frischgepresster Orangensaft mit Zitronensorbet	Fr.	9.90
Schokoladenmousse mit Doppelrahm	Fr.	13.50
½ Portion	Fr.	9.50
Grappamousse	Fr.	13.50
½ Portion	Fr.	9.50
„Saisonmousse“	Fr.	13.50
½ Portion	Fr.	9.50
Amaretti-Parfait	Fr.	12.50
Warme „Öpfelchüechli“ mit Vanillesauce	Fr.	12.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr.	9.90
Feigen oder Zwetschgen im Rotwein mit Vanilleglacé (saisonal)	Fr.	13.50
½ Portion	Fr.	9.50
Gratinierte Früchte (saisonal) mit Vanilleglacé	Fr.	14.50
Tiramisù	Fr.	11.50
½ Portion	Fr.	7.50
Panna cotta mit Früchtesauce	Fr.	10.50
Caramel-Köpfli	Fr.	7.90
Nussglacé mit hausgemachtem Nocino	Fr.	11.50
Verschiedene Torten-Stücke Schokoladen-, Rüeblitorte, etc.	Fr.	6.50
Rossweid-Dessertteller Verschiedene hausgemachte Spezialitäten	Fr.	15.50
Dessert nach Wahl vom Buffet mit Käse	Fr.	15.50
Verschiedene hausgemachte Sorbets & Glacé (saisonal) Kugel mit Likör	Fr.	3.50
	Fr.	13.50
Käseplatte mit Birnen, Trauben & Nüssen	Fr.	14.50

Menüvorschläge

Ab 10 Personen

Menü 1

Hausterrine mit Salatbouquet, Toast & Butter

Rindsschmorbraten mit nach „Grossmutter's Art“
Kartoffelstock & grüne Bohnen

Apfelkuchlein mit Vanillesauce

Fr. 46.00 pro Person

Menü 2

Geräuchte Forelle mit Meerrettichsauce, Toast & Butter

Kraftbrühe mit Flädli

In Rotwein geschmorte Pouletstücke
Butternudeln & Bohnen

Gebrannte Crème

Fr. 56.00 pro Person

Menü 3

Hausterrine mit Salatbouquet, Toast & Butter

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" mit Rösti

Frischer Fruchtsalat

Fr. 65.00 pro Person

Menü 4

Rossweidteller

Kraftbrühe mit Sherry

Rindsfiletstreifen "Stroganoff"
Spätzli & Spinat

Dessertbuffet mit Käse

Fr. 74.50 pro Person

Menü 5

Grillierte Riesencrevetten auf Salat
Vinaigrette & Kräuter

Klare Ochsenschwanzsuppe

US-Ribeye mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin & Gemüseplatte

Beerengratin mit Glacé

Fr. 77.00 pro Person

Menü 6

Eisbergsalat-Schnitz mit geräuchtem Lachs

Klare Ochsenschwanzsuppe

Gebratenes Kalbscarré an Morchelsauce
Butternudeln & Gemüse

Dessertbuffet mit Käse

Fr. 77.00 pro Person

Menü 7

Hausgeräucher Lachs mit Toast & Butter

Kraftbrühe mit Gemüsewürfelchen

Kalbsfiletmedaillons mit Gänseleber, mit Sauce Béarnaise überbacken
Trockenreis & Gemüseplatte

Dessertbuffet mit Käse

Fr. 81.00 pro Person

Menü 8

Salmschnitzelchen mit Schnittlauchsauce & Trockenreis

Nüsslisalat mit Ei

US-Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten & Gemüseplatte

Dessertbuffet mit Käse

Fr. 79.00 pro Person

Menü 9

Kraftbrühe mit Mark

Nüsslisalat mit geräuchten Lachsstreifen

Gebratene Poularde mit Trüffeln gespickt
Kartoffelküchlein & Gemüseplatte

Dessertbuffet mit Käse

Fr. 71.00 pro Person

Menü 10

Pilzpfännchen

Gemischter Salat

Im Ofen gebratenes Schweinsnierstück mit Bratensauce
Kartoffelgratin & Gemüseplatte

Schokoladenmousse mit Doppelrahm

Fr. 59.00 pro Person

Menü 11

Pastetchen mit Geflügel-, Milken- & Champignonfüllung

Nüsslisalat mit Ei

Gebratenes Schweinscarré an Bratensauce
Kartoffelgratin, Rotkohl & Kastanien

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Fr. 55.00 pro Person

Menü 12

Hechtklösschen mit Krebsbuttersauce & Reis

Spinatsalat mit Brotcroûtons & Champignons

Glasierter Kalbsbraten mit Rosmarinjus
Kartoffelkroketten & Gemüseplatte

Amaretti-Parfait

Fr. 67.00 pro Person

Menü 13

Riesencrevetten „Provençale“ mit Trockenreis

Kopfsalatherzen mit Feigenaceto & Olivenöl

Gebratene Ente an Orangensauce

Kartoffelgratin & Rosenkohl

Zwetschgensorbet mit Sablés

Fr. 75.00 pro Person

Menü 14

Nüsslisalat mit Ei

Kalbsnierstück an Rosmarin-Jus

Nüdeli, Romanesco, Rüepli & Spinat

Lauwarmer Pfannkuchen mit Beeren & Vanilleglacé

Fr. 65.00 pro Person

Menü 15

Wildlachstatar auf Gemüsecarpaccio

Pumpernickel

Gazpacho mit Knoblibrötli

(kalte Spanische Gemüsesuppe)

Gebratenes Baudroiefilet auf Spinat

Safransauce

Lammentrecôte mit Knoblauchkruste

Kartoffelgratin

Kefen & Tomatenwürfeli

Limettenparfait

Fr. 82.00 pro Person

Menü 16

Kürbiscrèmesuppe
Kürbiskerne & Steinpilze

Schlossterrine mit Salaten
Sauce Cumberland

Kalbsfiletmedaillons an Zitronensauce
Nüdeli, Spinat & Rüeblì

Dessertbuffet Rossweid mit Käse

Fr. 81.00 pro Person

Menü 17

Frische Pilze im Pfändli serviert

Nüsslisalat mit Ei

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“
Spätzli & Spinat

Verschiedene Beeren auf Doppelrahmspiegel
Vanilleglacé

Fr. 69.00 pro Person

Menü 18

Zuppa Pavese

Rindscarpaccio mit Parmesan & Olivenöl

Kalbsschnitzel mit Salbei & Rohschinken
Risotto & Broccoli

Schokoladenmousse

Fr. 67.00 pro Person

Diverses

Wild-, Fisch- oder Business-Menüs stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage zusammen.

Anstelle des Menüdesserts, kann auch das Dessertbuffet (Aufpreis von Fr. 5.00 pro Person) eingesetzt werden.

Italienische Menüvorschläge

Ab 10 Personen

Menü 1

Minestrone

Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce

Nüdeli & Gemüse

Frischer Fruchtsalat & Zitronenglacé

Fr. 59.00 pro Person

Menü 2

Antipasto-Teller

Capelli d'Angelo (mit Zitronensauce)

Ossobucco „Cremolata“

Risotto oder Polenta

Spinat

Tiramisù

Fr. 65.00 pro Person

Menü 3

Rucolasalat mit Parmesan

Schweinspiccata mit Spaghetti an Tomatensauce

Zuppa-Inglese

Fr. 41.50 pro Person

Menü 4

Spaghetti „Della Casa“

mit Erbsen, Steinpilze & Tomatenwürfeli

Tre ciccorine „Mimosa“

Rindsmedaillon an Barolosauce

Risotto

Cassata

Fr. 71.00 pro Person

Menü 5

Zuppa Pavese

Rindscarpaccio mit Parmesan & Olivenöl

Kalbsschnitzel mit Salbei & Rohschinken

Risotto & Broccoli

Schokoladenmousse

Fr. 68.00 pro Person

Menü 6

Lattichsalat mit Speck, Brotcroûtons & Parmesan

Rindsbrasato

Risotto oder Polenta

Rüebli & Fenchel

Grappamousse mit eingelegten Sultaninen

Fr. 46.00 pro Person

Menü 7

Crespelle gefüllt mit Ricotta & Spinat

überbacken mit Tomatensauce

Involtini di vitello (Kalbfleischvögel) an Kräuterjus

auf Spinat mit Risotto

Panna Cotta mit Früchtesauce

Fr. 53.00 pro Person

Menü 8

Grüner Salat mit Kräutern & Brotcroûtons

Nüdeli mit Ragout

Kalbssaltimbocca mit Bratenjus

Risotto

Dessertbuffet Rossweid mit Käse

Fr. 69.00 pro Person

Die einzelnen Menüteile können auch untereinander ausgetauscht oder ergänzt werden.

Metzgete Rossweid

Ab 25 Personen

Bauernsuppe

Blut- & Leberwürste, Bauernbratwürste, Gnagi, Wädli, Rippli,
Zungenwurst, Schweinsleberli- & Geschnetzeltes an Rahmsauce
Sauerkraut, Dörrbohnen & Salzkartoffeln,
Senf, Apfelmus & Apfelstückli ab Buffet

Frischer Fruchtsalat

oder

Rossweid-Crèmeschnitte

Fr. 55.00 pro Person

Grillplausch

Ab 10 Personen

Maissalat

Rüebli-salat

Blattsalat

Tomatensalat

Bohnensalat

Hörnlisalat

Teigwarensalat

Lammkotelette

Jägerschnitzel

Pouletbrust

Cervelats

Bratwürste

Chilliwürste

Rindsfuftschnitzel

Kräuterbutter

Ratatouille

Maiskolben

Backed Potatoes mit Sauerrahm

Brot

Dessertbuffet mit Käse

Fr. 55.00 pro Person

Brunch

Ab 10 Personen

Kaffee - Tee
Schokolade - Ovomaltine
Milch – Orangenjus

Nach Wahl à discrétion

Verschiedene Brote, Zopf und Gipfeli,
Konfitüren und Honig

Butter

Käseplatte mit Trauben & Nüssen

Aufschnittplatte mit:
Schinken, Salami und Rohschinken
geräuchtem Lachs

Auf Wunsch in der Küche zu bestellen:

Gekochte Eier

Schinken mit Ei

Speck

Rührei

Rösti

Früchtekorb

Frischer Fruchtsalat

Müsli, Cornflakes etc.

Joghurt

Fr. 36.00 pro Person

Pasta-Plausch

ab 15 Personen

Menü 1

Gemischter Salat in Schüsseln

Spaghetti ab Buffet

Pilzsauce

Tomatensauce mit Gemüse

Carbonarasauce

Olivenöl mit Peperoncini & Knoblauch

Rossweid-Crèmeschnitte

Fr. 33.50 pro Person

Menü 2

Gemischter Salat in Schüsseln

Verschiedene Teigwaren ab Buffet

Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta

Makkaroni mit Tomaten-Gemüsesauce

Spaghetti „Padrone“ (Olivenöl, Knobli & Peperoncini)

Frischer Fruchtsalat

Fr. 38.00 pro Person

Pauschalmenüs inkl. Getränke

Ab 10 Personen

Menü 1

Gemischter Salat in Schüsseln

Fondue Chinoise mit Poulet-, Kalbs- & Rindfleisch à discrétion

6 verschiedene Saucen

Raclettekartoffeln & Reis

Cornichons, Perlzwiebeln, etc.

Dessertbuffet mit Käse

Fr. 59.00 pro Person

Fr. 99.00 pro Person inkl. Apéro & Getränke

Menü 2

Geräucherter Lachs mit Toast & Butter

US-Roastbeef an Pfeffersauce

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Gemüse

Dessertbuffet mit Käse

Fr. 63.00 pro Person

Fr. 103.00 pro Person inkl. Apéro & Getränke

Menü 3

Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum

Nüdeli an Zitronensauce

Rindsschmorbraten mit Risotto & Gemüse

Dessertbuffet mit Käse

Fr. 59.00 pro Person

Fr. 99.00 pro Person inkl. Apéro & Getränke

Apéro & Getränke zum Pauschalmenü nach Absprache

Prosecco – Weissweine – Rosé - Rotweine

Orangenjus - Mineral - Kaffee – Bier

Grappa

Menüvorschläge für Leidmahle

Menü 1

Heisser Fleischkäse
Kartoffelsalat & verschiedene Salate
oder
Kartoffelgratin mit Bohnen

Rossweid-Crèmeschnitte
oder
frischer Fruchtsalat

Fr. 26.00 pro Person

Menü 2

Heisser Bauernschinken mit Senf
Kartoffelsalat & verschiedene Salate
oder
Kartoffelgratin mit Bohnen

Rossweid-Crèmeschnitte
oder
frischer Fruchtsalat

Fr. 28.50 pro Person

Weitere Speisen

Kalbsbraten an Bratensauce mit Kartoffelgratin & Bohnen	Fr.	27.00
Schweinsbraten an Bratensauce Kartoffelstock & Rüebl	Fr.	22.00
Bündnerteller mit Käse	Fr.	25.50
Rossweid-Crèmeschnitte	Fr.	7.00
½ Portion	Fr.	4.50
Gebrannte Crème	Fr.	7.50
½ Portion	Fr.	5.50
Frischer Fruchtsalat	Fr.	11.00
½ Portion	Fr.	7.50

Alle Preise inkl. 8% MWST