

RÖSSLI

HOTEL RESTAURANT

Allschwil

MENÜVORSCHLÄGE
ab 15 Personen

Schön, dass Sie diesen Tag bei uns verbringen möchten

Menü

Auf den kommenden Seiten finden Sie verschiedene Vorschläge für einen Apéro, Vorspeisen, Hauptgänge und Süssspeisen, welche Sie ganz nach Ihren Wünschen miteinander kombinieren können.

Natürlich dürfen Sie auch noch einen Blick auf unsere aktuelle Saisonkarte werfen.

Sie wünschen ein Kindermenü, sind essen vegetarisch oder Vegan?

Selbstverständlich berücksichtigen wir dies.

Wein

Werfen Sie einen Blick in unsere vielfältige Weinkarte- natürlich stehen wir Ihnen auch beratend zur Seite.

Räumlichkeiten

Das Rössli bietet Ihnen verschiedene Räumlichkeiten, wo Gesellschaften von 10 bis zu 90 Personen Platz finden.

Dekoration und Blumen

Wir dekorieren Ihnen die Tische für jeden Anlass mit hauseigenen Blumen oder Gestecken.

Haben Sie eine genaue Vorstellung oder eigene Blumen und Dekoration für Ihren Anlass, dürfen Sie diese selbstverständlich mitbringen. Auf Wunsch können Sie diese auch im Vorhinein vorbeibringen und wir werden dies auf den Tischen für Sie arrangieren.

Gerne empfangen wir Sie bei uns im Restaurant Rössli zu einem Gespräch um Sie zu beraten und Ihren Anlass persönlich mit Ihnen zu besprechen.

Apéro, Snacks und Fingerfood

Kaltes

Laugenweggli gefüllt mit Salami oder Schinken	CHF	5.00
Thonmousse auf Baguette	CHF	2.00
Silserli mit Bündnerfleisch	CHF	5.70
Melonenwürfel mit Rohschinken	CHF	1.60
Käsemousse auf Baguette	CHF	2.00
Cocktail-Canapés gemischt ohne Rauchlachs / mit Rauchlachs	CHF	2.30/2.60
Rauchlachsroulade mit Meerrettich	CHF	3.20
Würziges Rinder-Tartar auf Löffel serviert	CHF	3.20
Marinierte Riesencrevetten mit Ananas	CHF	3.60
Gazpacho im Espressotässchen	CHF	3.20
Mozzarella-Oliven-Tomaten-Spiessli	CHF	1.60
Pitabrot gefüllt mit Poulet, Ananas und Cocktailsauce	CHF	3.20
Nussbrot mit Tete de moine rosette	CHF	2.70
Crostini mit Humus, Tomatenmousse und Oliventapenade	CHF	3.00
Aubergineninvoltni gefüllt mit Frischkäse	CHF	2.70
Windbeutel gefüllt mit Frischkäse	CHF	2.70

Warmes

Apéro- Fleischküechli	CHF	1.60
Kleine Frühlingsrollen mit Sweet & Chili-Sauce	CHF	1.80
Poulet- Spiesschen mit Curry	CHF	3.00
Wurstweggli	CHF	1.60
Lauch - Quiche Waadtländer Art	CHF	2.60
Käse-Quiche	CHF	3.10

Frittierte Riesencrevetten im Knuspermantel	CHF	3.60
Schinkengipfeli	CHF	2.60
Flammekueche	CHF	2.60
Pizzaschnitten	CHF	2.60
Samosa mit Gemüsefüllung	CHF	2.00
Chiliwürstli im Blätterteig	CHF	2.70
Mini Hamburger	CHF	3.20
Mini Cordon bleu (Poulet)	CHF	3.20
Fischknusperli mit Tartaresauce	CHF	3.20

Süsses

Gebrannte Creme im Glas	CHF	3.10
Kleine Himbeerschnitten	CHF	3.60
Schokoladenmousse im Löffel	CHF	2.60
Amaretti	CHF	1.10
Preussen/Coeur de France	CHF	0.90

Unser Apéro Kegel - Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Häppchen



Melonen mit Rohschinken, Crevetten mit Ananas,
Mozzarella-Tomaten-Oliven
Rauchlachsrouladen, Rinder-Tartar auf Löffeln,
Thonmousse im Löffel, Käsemousse,
saisonale Früchte Garnitur

CHF 15.50 pro Person

ab 12 Personen

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	CHF	8.00
Gemischter Salat	CHF	11.00
Crevettencocktail mit Früchten, Toast und Butter	CHF	16.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichrahm	CHF	16.50
Rauchlachs garniert, Toast und Butter	CHF	22.50
Melone mit Rohschinken	CHF	20.50
Sautierte Riesencrevetten auf Salatbouquet	CHF	22.50
Vorspeisen-Trio mit Salatbouquet (Rauchlachs, Riesencrevette, Jakobsmuschel)	CHF	23.50

Suppen

Bouillon mit Flädli, Sherry, Gemüseinlage, Eierstich, Käseschnittchen	CHF	9.00
Currysuppe mit Mango	CHF	9.50
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum	CHF	9.50
Gazpacho (kalte spanische Suppe)	CHF	9.50
Steinpilzrahmsuppe	CHF	11.50
Gemüsecremesuppe	CHF	9.50

Warme Vorspeisen

Ravioli an Salbeibutter	CHF	18.50
Blätterteigkissen mit Waldpilzen an Rahmsauce	CHF	18.50
Sautierte Entenleber auf Apfelscheiben	CHF	26.00
Eglifilet Müllerinart oder gebacken im Bierteig	CHF	26.00
Sautiertes Zanderfilet mit Körnersenfauce	CHF	26.00
Pochiertes Forellenfilet mit feiner Dillrahmsauce	CHF	24.00
Sautierte Riesencrevette mit Thai-Curry-Gemüse	CHF	24.00
Sautierte Riessencrevetten provençal, Blattspinat	CHF	24.00
Pochierte Seezungenfilet auf Blattspinat und Safransauce	CHF	33.00

Hauptgänge

1	Basler Brotschinken Kartoffel- und Tomatensalat	CHF	26.00
2	Geschnetzelte Pouletbrust Currysauce Banane, Ananas und Mango Pilaw-Reis	CHF	28.00
3	Piccata Mailänder Art (Kalb) Risotto mit Parmesan	CHF	38.00
4	Schweinsfilet- Medaillon mit Steinpilzen Kartoffelkroketten Saisongemüse	CHF	40.00
5	Roastbeef und Béarnaise Sauce Kartoffelgratin Saisongemüse	CHF	42.00
6	Kalbs- und Rindsfiletmedaillon Steinpilz- und Béarnaise Sauce Spätzli und Kartoffelgratin Saisongemüse	CHF	48.00
7	Sautiertes Kalbsteak mit Morchelsauce Spätzli Marktgemüse	CHF	49.00
8	Schweinskarreebraten mit Thymianjus Kartoffelgratin Saisongemüse	CHF	32.00
9	Geschnetztes Zürcher Art Nüdeli in Butter	CHF	36.50
10	Marinierter Rindsschmorbraten Kartoffelstock Glasierte Karotten	CHF	32.50
11	Sautiertes Schweinesteak mit Morchelsauce Nüdeli in Butter	CHF	36.00

12	Lammracks provenzalische Art Kartoffelgratin Saisongemüse	CHF	38.00
13	Gebratenes Rindsfilet (Chateaubriand) Béarnaise Sauce Kartoffelgratin und Pommes- frites Saisongemüse	CHF	58.00

Die Zusammensetzung der Gerichte kann natürlich nach Ihren Wünschen geändert und beliebig ausgetauscht werden.

Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeisen- Buffet

Fünf verschiedene Salate
Geräuchertes Forellenfilet
Rauchlachs
Melone mit Rohschinken
Bündnerfleisch
Vitello Tonnato
Crevetten Calypso

Hauptgang- Buffet

Glasierter Schweinshals mit Rosmarinjus
Chicken Curry mit Ananas und Bananen
Roastbeef mit Béarnaise Sauce

dazu servieren wir

Kartoffelgratin
Pilaw Reis
Blattspinat, Fenchel und glasierte Karotten

Dessert-Buffet

Schokoladen- und Passionsfruchtmousse
Himbeerschnittchen
Fruchtsalat
Sorbet oder Glace

CHF 77.00/Person

Weitere Buffet Varianten stellen wir gerne mit Ihnen zusammen

Süssspeisen

Himbeerschnitte	CHF	6.50
Karamellköpfler mit Saisonfrüchten und Rahm	CHF	10.00
Fruchtsalat nature	CHF	8.00
Fruchtsalat mit Glace	CHF	11.50
Weisses und dunkles Schokoladen-Mousse	CHF	12.00
Eisparfait Grand Marnier mit Saisonfrucht	CHF	12.00
Warme Beeren mit Vanilleglace	CHF	10.50
Tiramisu	CHF	10.50
Himbeer-Tiramisu	CHF	10.50
Apfeljalousie mit Vanillesauce oder Vanilleglace	CHF	9.50
Gebrannte Creme mit marinierten Zwetschgen	CHF	8.50
Vacherin glace Himbeer-Vanille garniert <i>(oder wählen Sie Ihre Aromen selber)</i>	CHF	9.50
Drei Fruchtsorbet mit Früchten garniert	CHF	12.50
Himbeergratin mit Glace	CHF	12.50
Desservariation Rössli <i>(verschiedene Süssspeisen von unserem Pâtissier)</i>	CHF	16.50
Dessertbuffet (mit/ohne Käse)	CHF	25.-/20.-

Saisonale Süssspeisen mit Erdbeeren, Himbeeren, Vermicelles und weiteres bereiten wir natürlich nach Möglichkeit auch gerne für Sie zu.

Käseteller

Drei Sorten auf dem Teller serviert	CHF	12.00
Fünf Sorten auf dem Teller serviert	CHF	16.00

Kuchen, Torten

Schwarzwäldertorte (10 Stück)	CHF	50.00
Rüebli torte (8 Stück)	CHF	45.00
Fruchtwähe (8 Stück)	CHF	32.00
Linzertorte (8 Stück)	CHF	32.00
Zum Kaffee empfehlen wir unsere hausgemachten Kleingebäcke	CHF	2.00

alle Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer