

RÖSSLI

HOTEL RESTAURANT

Allschwil

MENÜVORSCHLÄGE
für Catering und
Partyservice

Planen Sie eine Einladung oder ein Fest in einer von Ihnen gewählten Lokalität oder bei Ihnen zu Hause?

-

Wir können Ihnen das passende Essen dazu anbieten.

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.

Weine und Getränke

Werfen Sie einen Blick in unsere vielfältige Weinkarte- natürlich stehen wir Ihnen auch beratend zur Seite. Eine kleine Auswahl finden Sie bereits auf den letzten Seiten.

Konditionen

Wir bitten Sie uns die genaue Personenanzahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen.

Diese Anzahl gilt auch als Rechnungsgrundlage.

Preise

Die angegebenen Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer:

Essen und Getränke ohne Personal	+2.5% MwSt.
(alkoholische Getränke	+7.7% MwSt.)
Essen und Getränke mit Personal	+7.7% MwSt.

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	4.80
Partybrötli gefüllt mit Käse	CHF	4.00
Silserli mit Bündnerfleisch	CHF	5.50
Cocktail-Canapés gemischt ohne Rauchlachs / mit Rauchlachs	CHF	2.30/2.50
Rauchlachsroulade mit Meerrettich	CHF	3.00
Würziges Rinder-Tartar auf Löffel serviert	CHF	4.00
Schwartenmagen an Kräutervinaigrette	CHF	1.50
Gazpacho im Espressotässchen	CHF	3.00
Mozzarella-Oliven-Tomaten-Spiessli	CHF	1.50
Pitabrot gefüllt mit Poulet, Ananas und Cocktailsauce	CHF	3.00
Nussbrot mit Tete de moine rosette	CHF	2.50
Crostini mit Humus, Tomatenmousse und Oliventapenade	CHF	2.80
Aubergineninvoltini gefüllt mit Frischkäse	CHF	2.50

Warmes

Apéro- Fleischküechli	CHF	1.50
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	2.50
Käse-Quiche	CHF	3.00
Frittierte Riesencrevetten im Knuspermantel	CHF	3.50
Schinkengipfeli	CHF	2.50
Samosa mit Gemüsefüllung	CHF	2.00

Chiliwürstli im Blätterteig	CHF	2.50
Mini Hamburger	CHF	3.00
Mini Cordon bleu (Poulet)	CHF	3.00
Fischknusperli mit Tartaresauce	CHF	3.00

Süsses

Kleine Himbeerschnitte	CHF	3.50
Schokoladenmousse im Löffel	CHF	3.50
Gebrannte Creme im Glas	CHF	3.00
Amaretti	CHF	1.00
Preussen/Coeur de France	CHF	0.60

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 15.00 pro Person

ab 12 Personen

Vorspeisen

Salate

Grüner Blattsalat	CHF	7.00
Gemischter Salat	CHF	10.00
Tomatensalat	CHF	8.00
Nüsslisalat mit Ei, Brotroutons und Speck (je nach Saison)	CHF	14.00
Riesengarnelen auf Salat	CHF	18.00

Kalte Vorspeisen

Crevettencocktail Calypso	CHF	16.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichrahm	CHF	15.00
Rauchlachs garniert	CHF	18.00
Hausgemachte Fleischpastete mit Selleriesalat, Cumberlandsauce	CHF	16.00
Melone mit Rohschinken	CHF	16.00
Hausgemachte Gänseleberterrinen	CHF	26.00

Suppen

Bouillon mit Flädli	CHF	8.00
Diverse Kraftbrühen (Sherry, Gemüseeinlage, Eierstich, Käseschnittchen)	CHF	8.50
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum	CHF	8.00
Gemüsesuppe Gärtnerart	CHF	8.50
Gazpacho (kalte spanische Suppe)	CHF	8.50
Steinpilzrahmsuppe	CHF	8.50
Currysuppe mit Mango	CHF	8.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Ravioli mit Steilpilzen	CHF	18.00
Sautierte Entenleber auf Apfelscheiben	CHF	25.00
Sautiertes St. Pierrefilet an Estragonsauce	CHF	18.00
Eglifilet Müllerinart mit Spinat	CHF	22.00
Sautierter Dorschrücken an Noilly-Prat Sauce	CHF	18.00
Sautiertes Zanderfilet mit Körnersenfauce	CHF	22.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Lauch mit Provencale Sauce	CHF	22.00
Sautierte Riesencrevette auf Safranrisotto mit Schaumweinsauce	CHF	20.00
Sautierte Riesencrevetten an Red Currysauce	CHF	20.00
Pochierte Seezungenfilet an Kräuter-Weissweinsauce	CHF	20.00
Sautiertes Seeteufelmedaillon an feiner Weissweinsauce	CHF	25.00

Hauptgänge

1	Basler Brotschinken	CHF	19.00
2	Heisser Fleischkäse am Stück Natur / mit Beilage	CHF	12.00/ 17.00
3	*Gebratenes Schweinsfilet mit Pilzsauce	CHF	32.00
4	*Schweinskarreebraten mit Thymianjus	CHF	28.00
5	Piccata Mailänder Art (Schwein/Kalb)	CHF	24.00/ 36.00
6	Geschnetzelter Pouletbrust an Currysauce	CHF	24.00
7	*Roastbeef und Béarnaise Sauce	CHF	40.00
8	Geschnetzelt Rindfleisch Burgunder Art	CHF	24.00
9	*Marinierter Rindsschmorbraten	CHF	28.00
10	Geschnetzelt ZÜRCHER Art (Kalb)	CHF	34.00
11	Ungarisch Goulasch	CHF	24.00
12	Kalbshohrücken mit Eierschwämmli sauce	CHF	38.00
13	Kalbsragout Grossmutterart / Wiener Art	CHF	24.00
14	*Glasierte Kalbshaxe	CHF	28.00

Die Stärke- und Gemüsebeilage können Sie selber dazu aussuchen:

Zu den Gerichten welche mit einem * markiert sind, können Sie eine Stärkebeilage sowie zwei Gemüsebeilagen nach Ihrer Wahl aussuchen.

Bei allen anderen Gerichten ist jeweils eine Stärkebeilage im Preis inbegriffen. Natürlich können Sie auch diese nach Ihrem Wunsch aussuchen.

Stärkebeilagen:

Pilaw Reis, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Spätzli, Teigwaren, Bratkartoffeln, Bäckerinkartoffeln, Risotto, Kartoffelsalat

Gemüsebeilage:

Blattspinat, Karotten, grüne Bohnen, Fenchel, Ratatouille, Blumenkohl, Zucchetti, usw.

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 67.00/Person

Weitere Buffet Varianten stellen wir gerne mit Ihnen zusammen

Süssspeisen

Himbeerschnitte	CHF	6.00
Karamellköpflì mit Saisonfrüchten und Rahm	CHF	8.00
Fruchtsalat nature	CHF	7.00
Fruchtsalat mit Glace	CHF	9.00
Schokoladenmousse mit Himbeercoulis	CHF	9.00
Eisparfait Grand Marnier mit Saisonfrucht	CHF	10.00
Tiramisu	CHF	8.00
Himbeer-Tiramisu	CHF	8.00
Apfeljalousie mit Vanillesauce oder Vanilleglace	CHF	8.00
Gebrannte Creme mit marinierten Zwetschgen	CHF	6.50
Vacherin glace Himbeer-Vanille garniert <i>(oder wählen Sie Ihre Aromen selber)</i>	CHF	9.00
Drei Süssigkeiten (Schokoladenmousse, Karamellcreme, Sorbet, Früchte)	CHF	12.00
Dessertbuffet (ohne/mit Käse)	CHF	20.-/25.-

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	40.00
Fruchtwähe (8 Stück)	CHF	30.00
Linzertorte (8 Stück)	CHF	30.00
Zum Kaffee empfehlen wir unsere hausgemachten Kleingebäcke	CHF	2.00

alle Preise **exklusive** Mehrwertsteuer

Eine kleine Getränkeauswahl

Mineral

Mineralwasser PET	1.5 l	CHF	8.00
Orangensaft	1 l	CHF	8.00
Süssgetränke	1.5 l	CHF	9.00
Kaffee/ Tee		CHF	3.50

Bier

Feldschlösschen Original	33 cl	CHF	4.50
Warteck Lager	50 cl	CHF	6.00
Party Fass Feldschlösschen, selbstkühlend	20 l	CHF	250.00

Weissweine/ Schaumwein

Prosecco	75 cl	CHF	32.00
Charmeur Chasselas	50 cl	CHF	18.00
Epesses	50 cl	CHF	24.00
Sydebändel Blanc de Noir, Siebedupf	75 cl	CHF	30.00
Château de Vinzel, Obrist	75 cl	CHF	28.00
Yvorne Clos du Rocher, Obrist	75 cl	CHF	35.00

Rotweine

Gamay Romand	50 cl	CHF	18.00
Dôle	50 cl	CHF	18.00
Wintersinger Pinot Noir, Siebedupf	75 cl	CHF	30.00
Valpolicella, Zenato	75 cl	CHF	30.00
Primitivo Salento, Weibel	75 cl	CHF	28.00
Marchese Antinori, Chianti Classico	75 cl	CHF	45.00
Amarone della Valpolicella, Masi	75 cl	CHF	60.00

Wir würden uns sehr freuen mit Ihnen Ihr Fest zu gestalten.