



# **Menüvorschläge**

**für:**

Hochzeiten

Firmen- & Weihnachtessen

Seminare & Sitzungen

Vereine & Clubs

Bankette & Feiern allg.

**Menübesprechung bitte auf Voranmeldung,  
wir nehmen uns gerne für Sie Zeit, -danke für Ihr Verständnis.**



## **Grüezi & Willkommen**

Wir danken für Ihre Anfrage und Ihr Interesse.

Um einen optimalen Ablauf Ihres Anlasses zu ermöglichen,  
bitten wir Sie, einige Punkte bei der Wahl des Menüs zu beachten.

**Die Menüs sind für 10 Personen berechnet.**

Die Beilagen im Hauptgang können für die ganze Gruppe geändert oder ergänzt werden.

Das Dessert können Sie von der Liste auswählen oder **bis**

15 Personen besteht die Möglichkeit das Dessert von

der a la Karte zu bestellen.

**Bei mehr als 15 Personen empfehlen wir Ihnen aus zeitlichen**

**Gründen ein Menü aus den vorliegenden Menüvorschlägen.**

Wir bitten Sie, uns vor dem Anlass

7 Tage vorher zu kontaktieren und das Menü durchzugeben.

Grund:

Wir bereiten alles frisch zu und brauchen mit dem Einkauf und Vorbereitung von Mise en Place eine Vorbereitungszeit.

Auch Raum und Tischeinteilung, Ablauf des Anlasses,  
und Spezielle Dekorationen brauchen personelle Vorbereitungszeit.

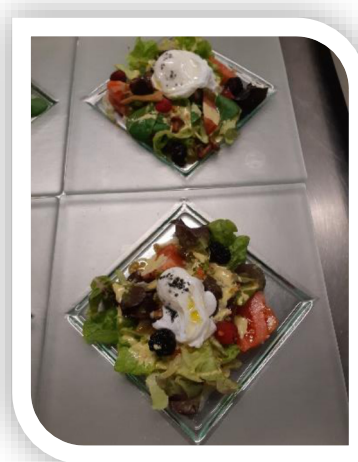
Wir danken für Ihre Aufmerksamkeit und freuen uns auf einen  
gelungenen Anlass.



<b>Apero</b>	Chips, Salzstängeli und Nüssli	2.50
	Tomaten/Mozzarella Spiessli	14.50
	Früchtespiessli	15.50
	Flammkuchen - Classic	14.50
	- Birnen & Feta	16.50
	- Curry & Poulet	16.50
<i>Kleiner Apero</i>	Trockenfleisch, Urner Vorderschinken, Oliven, Coppa und Parmesan Cherry Tomaten, Cornichons, Trauben und Focaccia	19.50
<i>Mittlerer Apero</i>	Trockenfleisch, Urner Vorderschinken, Coppa, Parmesan und Oliven Cherry Tomaten, Cornichons, Focaccia und verschiedene Brote Suppe im Shotglas und Gemüse Dip	25.50
<i>Grosser Apero ab 20 Personen</i>	Trockenfleisch, Urner Vorderschinken, Coppa, Parmesan und Oliven Cherry Tomaten, Cornichons, Focaccia und verschiedene Brote Suppe im Shotglas, Gemüsefladen und Saison Risotto. Fruchtsalat im Glas und Panna Cotta.	44.50



<b>Vorspeisen</b>	Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat mit Tomatensauce oder Baumnußsauce	14.50
	Hausgemachte Gemüseterrine mit Saisonsalat	14.50
	Urner Forellenfilet geräuchert mit Blattsalat	16.50
	Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig Senfsauce	16.50
	Urner Trockenfleisch mit Oliven und Parmesan	16.50
<b>Suppen</b>	Bouillon mit Ei	7.50
	Bouillon mit Hausgemachten Flädli	7.50
	Tomaten-Creme-Suppe mit Gin	10.00
	Kokos-Curry-Cremesuppe	10.00
	Saisoncremesuppe	8.50
<b>Salate</b>	Bunter Blattsalat	8.50
	Gemischter Saisonsalat	10.00
	Nüsslisalat mit Ei	12.50
	Beilagen & Garnitur können nach Wunsch zusammengestellt werden Croûtons, Ei, Speck oder frischen Pilzen	+1.00
<b>Suppe &amp; Salat</b>	Kombiniert auf einem Teller	12.50





<b>Poulet</b>	Pouletfilet an Paprika-Kokosmilch-Sauce	32.00
	Pouletbrüstchen gefüllt mit Frischkäse umwickelt mit Bratspeck dazu Kräuter-Pesto	28.00
	Pouletragout „Rice Casimir“	24.50
	<b>Beilage nach Wahl pro Gruppe, siehe Beilagen</b>	
<b>Schweinefleisch</b>	Schweinssteak an Pilzrahmsauce	28.50
	Schweinsfilet trachiert an Smirnoffrahmsauce	36.00
	Schweinemedailon mit Strudelteigmantel umwickelt und Madeirajus	38.00
	<b>Beilage nach Wahl pro Gruppe, siehe Beilagen</b>	
<b>Kalbfleisch</b>	Kalbssteak mit Hausgemachtem Kräuterbutter	52.50
	Trachiertes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce	64.00
	Kalbsmedailon an Portweinjus	56.00
	<b>Beilage nach Wahl pro Gruppe, siehe Beilagen</b>	
<b>Rindfleisch</b>	Rindsentrecotes mit Hausgemachtem Kräuterbutter	38.00
	Rindsfilet mit Rotwein-Feigensauce	52.00
	Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Hollandaise oder Bearnaisesauce	46.00
	<b>Beilage nach Wahl pro Gruppe, siehe Beilagen</b>	



<b>Fisch</b>	Fischknusperli mit CH Eglifilet, frischen Blattspinat und Tartaresauce	31.00
	Felchenfilet gebraten auf Kräuterschaum und Linsengemüse	34.50

**Beilage nach Wahl pro Gruppe, siehe Beilagen**

Eine Gemüsebeilage wird inklusive zu den Menüvorschlägen gerechnet, weitere Beilagen werden zusätzlich mit 4.50/p.P verrechnet.

<b>Gemüsebeilage</b>	Saisongemüse Ratatouille Mediterranem Gemüse Gemüseflan
----------------------	--

eine Beilage wird inklusive zu den Menüvorschlägen gerechnet, weitere Beilagen werden zusätzlich mit 3.50/p.P verrechnet.

<b>Beilagen</b>	Trockenreis, Wildreis, Risotto Pommes-frites, Kartoffelgratin, Kartoffel-Kroketten, Kartoffelstock, Tagliatelle
-----------------	---

**Für Vegetarische Liebhaber**

	Linsencurry mit Kartoffeln	22.00
	Hausgemachter Gemüsestrudel mit buntem Blattsalat und Mangochutney	24.50



### Einfach aber lecker ab 15 Personen

Hackbraten nach Art des Hauses Kräuterjus, Kartoffelstock und Saisongemüse	26.50
Schweinsbraten mit Rosmarinjus, Tagliatelle und Saisongemüse	28.50
Kalbscarrebraten mit Cöcognahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	44.50
Siedfleisch mit Salzkartoffeln und grünen Bohnen	24.50
Urner Chabis und Schafffleisch	31.50



Bankette & Feiern allg.  
Hochzeiten  
Firmen- & Weihnachtessen  
Seminare & Sitzungen  
Vereine & Clubs

Restaurant & Hotel Rössli  
Dorfstrasse 49  
6462 Seedorf  
Telefon: 079 252 34 35  
[info@roessli-seedorf.ch](mailto:info@roessli-seedorf.ch)



### Süsse Dessertträume...

Hausgemachtes Caramelköpfl	7.50
Panna cotta mit Beerensauce	8.50
Gebrannte Crème	7.50
Schokoladen-Mousse	12.50
Vanilleeis auf Waldbeerengrütze	10.50
frischer Saison-Fruchtsalat	11.50
Muotathaler Rahmkirschtorte	7.50
Schwedentorte	7.50
Schwarzwäldertorte	6.50
Tiramisu Hausgemacht	8.50
Desserttrio	14.50





### **Allgemeines:**

Ab 01:00 wird ein Nachzuschlag von pauschal, -pro/angebrochene Std. 120.--  
verrechnet.

Zapf Geld SFr. 25.-- pro Flasche

Für mitgebrachte Dessert, wird ein Tellergeld SFr. 3.50 verrechnet

Hahnenwasser werden mit

5.- / pro Liter verrechnet

Zahlung auf Rechnung, erwarten wir innerhalb von 15 Tagen