

Liebe Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Wir freuen uns sehr, Ihnen unsere aktuelle Apero- und Menüvorschläge präsentieren zu können. Diese gelten ab einer Mindestzahl von 10 Gästen. Selbstverständlich bieten wir auch Alternativen für Vegetarier und Allergiker an.

Unsere Menüvorschläge sind sorgfältig zusammengestellt, um Ihren Geschmack zu treffen. Egal ob Fleischliebhaber, Fischkenner oder Vegetarier – wir haben für jeden etwas Passendes. Gerne stehen wir Ihnen zur Verfügung, um individuelle Anpassungen vorzunehmen und auf spezielle Anforderungen einzugehen.

Bei Interesse oder Unklarheiten an unseren Menüvorschlägen zögern Sie nicht, sich bei uns zu melden. Wir unterstützen Sie gerne und würden uns sehr freuen, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Herzliche Grüsse und bis bald im Röschenzerhof!
Ihre Gastgeber Petra Maier und Christian Jakob mit dem ganzen Team

Unser Raumangebot:

Restaurant: bis 50 Gäste
Terrasse Wintergarten: bis 40 Gäste
Bacchusstube: bis 30 Gäste
Hinterstübli: bis 12 Gäste
Kulturcafé: bis 40 Gäste
Piazza: bis 40 Gäste

Apérovorschläge

Hausmarinierte Oliven	pro Gast	3.00
Pommes Chips, Nüssli, etc.	pro Gast	1.50

Canapés mit frischem Landbrot:

- Rohschinken, Ziegenfrischkäse, Ei, Salami	Stück	3.50
- Rauchlachs, Roastbeef Forellentartar	Stück	4.00

Warme Häppchen:

- Schinkengipfeli, Mini-Frühlingsrollen	Stück	3.50
- Gemüse-Pakora	Stück	3.50
- Saisonale Suppe im Glas (Im Sommer erfrischend kühl)	Stück	3.50

Apéro Riche (ab 10 Personen)	pro Gast	48.00
-------------------------------------	----------	-------

Kalt:

Plättli mit Käse, Rohschinken und Salami,
Piadina mit Tomaten, Rucola und Mozzarella
Canapés mit Forellentartar, Rohschinken und Ziegenkäse
Salat im Glas

Warm:

Poulet BBQ-Spiessli, Pilzrisotto, Saisonale Suppe,
Gemüse-Pakora, Falsche Schnecken «Cafe de Paris»

Dazu unsere feinen Dip Saucen: Kräutermayonnaise, BBQ und Sweet Chili

Dreierlei Dessert-Miniaturen

Menuvorschläge Vesper oder Zvieri

ganze saisonale Fruchtwähe	Fr. 48.00
ganzer Schoggikuchen (glutenfrei)	Fr. 54.00
ganze salzige Quiches (z.B. Käsewähe, Quiche Lorraine, Gemüse)	Fr. 48.00
Zvieri-Teller Schinken, Salami, Speck und Käse Brot und Butter	Fr. 17.50
RöHo Bratwurst an Zwiebelsauce mit Bratkartoffeln und Salat	Fr. 28.00
Wurstsalat mit Bratkartoffeln	Fr. 20.00
Heisser Beinschinken Hausgemachter Kartoffelsalat	Fr. 25.00
Blätterteigpastetli mit hausgemachter Kalbfleisch-Pilz-Füllung serviert mit Erbsli und Rüepli	Fr. 28.50
Kaltes Buffet:	
<ul style="list-style-type: none">- Hauspastete- Aufschnitt-Platten- Assortierte Blatt- und Rohkostsalate- Kartoffelsalat- Rauchlachs- Brot	Fr. 28.00/Person

Menuvorschläge

Menu «I»

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen
*

Maispoulardenbrust an Balsamicojus
Dazu Weissweinsrisotto und Gemüse
*

Panna Cotta mit Fruchtcoulis
*
Fr. 48.00

Menu «II»

Crevetten-Cocktail
*

Schweinsfiletspiessli mit Speck an Calvadosauce
mit Reis und Gemüse
*

Tonkabohnenparfait mit Zwetschgenkompott
*
Fr. 56.00

Menu «III»

Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen
*

«Suure Mogge» mit Kartoffelstampf
und glasierten Karotten
*

Mousse au Chocolat mit Schlagrahm
Fr. 52.00

Menu «VI»

Hausgebeizte Graved Lachs-Forelle

*

Kalbssteak mit Morchelsauce
Spätzli und Sasiongemüse

*

Birnen Crumble mit Lavendel Rahmglace

*

Fr. 72.00

Menu «V»

Safransuppe mit
Petersilien Espuma

*

Zander-Salimbocca
mit Erbsenpurée

*

Blutorangen Sorbet mit weissem Vermouth

*

Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce Café de Paris,
dazu Kartoffelgratin und Gemüse

*

Crème brûlée à l'orange

Fr. 94.00

Brunch im Röschenzerhof

Brunch:	Pro Gast Fr. 42.50
	Kalte Platten garniert: Lachs geräuchert Schinken gekocht, Salami, Aufschnitt gemischt, Hauspastete
	Käseplatte
	Fruchtsalat Joghurt Frucht und Nature
	Birchermüsli
	Butter und Margarine Portionen Diverse Konfitüren, Honig
	Zwirbelbrot hell/dunkel, Zopf, Gipfeli
Warme Speisen:	Speck, Rührei Kartoffelrösti, Cipollata
Getränke:	Orangensaft, Kaffee, Tee, Smoothies, Caotina und Ovo Alle anderen Getränke sind nicht inklusive