

Liebe Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Wir freuen uns sehr, Ihnen unsere aktuelle Aperó- 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 Gastgeberin Petra Maier 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

Menüvorschläge 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. 19.00
--	-----------

RöHo Bratwurst an Zwiebelsauce mit Bratkartoffeln und Salat	Fr. 28.00
--	-----------

Wurstsalat mit Bratkartoffeln	Fr. 22.00
-------------------------------	-----------

Heisser Beinschinken Hausgemachter Kartoffelsalat	Fr. 26.00
--	-----------

Blätterteigpastetli mit hausgemachter Kalbfleisch-Pilz-Füllung, serviert mit Erbsli und Rüepli	Fr. 29.00
---	-----------

Kaltes Buffet:

- Hauspastete	
- Aufschnitt-Platten	
- Assortierte Blatt- und Rohkostsalate	
- Kartoffelsalat	
- Rauchlachs	
- Brot	Fr. 29.00

Menuvorschläge

Menu «I»

Hühnerbouillon mit Flädli

*

Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce,
dazu Nüdeli und Saisongemüse

*

Panna Cotta mit Fruchtcoulis

*

Fr. 48.00

Menu «II»

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen

*

Maispouardenbrust an Balsamicojus,
serviert mit Weissweinsrisotto und Gemüse

*

Linzer Schnitte

*

Fr. 52.00

Menu «III»

Crevetten-Cocktail

*

Schweinsfiletspiessli mit Speck an Calvadossauce,
serviert mit Reis und Gemüse

*

Tonkabohnenparfait mit Zwetschgenkompott

*

Fr. 58.00

Menu «IV»

Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen
*

«Suure Mogge» mit Kartoffelstampf
und glasierten Karotten
*

Mousse au Chocolat mit Schlagrahm
*

Fr. 55.00

Menu «V»

Karottensuppe mit Ingwer und Zitronengras
*

Kalbsbäggli an kräftigem Gewürzjus,
serviert mit Polenta und Schwarzwurzeln
*

Schokoladenvariation
*

Fr. 60.00

Menu «VI»

Hauspaste mit kleinem Salatbouquet
*

Schweinsfilet im Blätterteig an Pilzrahmsaucen
mit Wildreis und Saisongemüse
*

Panna Cotta mit Fruchtcoulis
*

Fr. 68.00

Menu «VII»

Hausgebeizte Graved Lachs-Forelle

*

Kalbssteak mit Morchelsauce,
dazu Spätzli und Saisongemüse

*

Birnen Crumble mit Apfelsorbet

*

Fr. 75.00

Menu «VIII»

Safransuppe

*

Zander-Saltimbocca
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. 98.00

Brunch im Röschenzerhof

Brunch: Pro Gast Fr. 45.00

Kalte Platten garniert:

Lachs geräuchert

Schinken gekocht,

Salami, Aufschnitt gemischt, Hauspastete

Käseplatte

Fruchtsalat

Joghurt Frucht und Nature

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