

## GRUPPEN-ANLÄSSE

### Lieber Gast

Diese Vorschläge sind ein Auszug von unseren beliebtesten Gruppen-Menüs. Falls sie Ihr **Lieblingsmenu** nicht finden, wenden Sie sich an uns, damit wir Ihren Tag noch spezieller gestalten können.

Denise Rüegg & Franck Eschmann

## ALLSEITS BELIEBT

### Kalte Vorspeisen und Suppen

- Bunte Blattsalate (French-, Italien- oder Hausdressing) 7.50
- Gemischter Salat (French-, Italien- oder Hausdressing) 9.50
- Melonenfächer mit Rohschinken 13.00
- Tagessuppe, nach Saison 7.00
- Bouillon mit Einlage (Ei, Flädli, Sherry, Gemüsestreifen oder Pilze) 8.00

### Sorbet

- Zitrone, Aprikose, Birne, Apfel, Himbeere, Grapefruit 3.00

### Hauptgänge

- Roastbeef, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse 41.00
- Kalbgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Rösti und Saisongemüse 41.00
- Schweins-Karee Braten an Meaux-Senssauce, Nudeln und Saisongemüse 28.00
- Rindsschmorbraten mit Pilzen und Speck, Kartoffelpüree und Saisongemüse 31.00
- Kalbsschulter Braten an Calvadosauce, Nudeln und Saisongemüse 35.00
- Gemüselasagne „à la Denise“ 24.50
- Gemüseteller mit „Herbail“ Bratkartoffeln 24.50

### Käse

- 3-jähriger Sbrinz mit Apfel-Honig Chutney und Nuss-Früchterot 12.00
- Individuelle Käseplatte nach Aufwand

### Dessert

- Panna Cotta mit Fruchtsaucenspiegel 10.00
- 2-farbiges Tobleronemousse 11.00
- Früchte-Halbgefrorenes (nach Saison) 10.50



**SAISONALE RÖSSLI-HIT'S****Frühling** (März, April, Mai, Juni)**Kalte Vorspeisen und Suppen**

- Bunte Frühlingssalate mit Spargel, Frühlingszwiebeln und Radieschen 12.00
- Spargelstrudel mit Frischkäse gefüllt, dazu Bärlauchpesto und Rohschinken 14.50
- Bouillon mit Morcheln und Spargelstücken 10.50
- Spargelcrèmesuppe mit rosé Crevetten 12.00

**Hauptgänge**

- Frühlings Kalbs-Saltimbocca mit Bärlauch an Morchel Sauce  
Nudeln und Kefen 40.00
- Gebratene Wolfsbarschfilets auf Spargel-Risotto mit Bärlauchpesto und  
Peperoni 33.00
- Tomatentarte auf gelbem Peperoni Beet und Morcheln 23.00

**Dessert**

- Rhabarber- Erdbeergratin mit Mandeln dazu Joghurt-Waldbeereneis 12.00
- Haselnussmousse mit Grapefruit 11.00

**Sommer** (Juni, Juli, August, September)**Kalte Vorspeisen und Suppen**

- Bunte Sommersalate mit Peperoni, Kefen und Tomaten 12.00
- Crevetten- Avocadosalat mit Kirschtomaten 14.00
- Bouillon mit Steinpilzen 10.00
- Würzige Gazpacho mit Knoblauchcrôtons 11.50

**Hauptgänge**

- Perlhuhnbrust mit getrockneten Tomaten und Basilikum an  
Olivenjus auf Gemüsereis 33.00
- Seezungenröllchen mit Kirschtomaten und Kräutern, Safransauce  
Reis und Spinat 36.00
- Zucchini-Minzentarte auf Peperonata und Steinpilzen 23.00

**Dessert**

- Cassismousse mit Erdbeeren 10.50
- Holunderblüten- Parfait mit warmen Kirschen 11.00



**Herbst** (September, Oktober, November)**Kalte Vorspeisen und Suppen**

- Nüsslialat mit Ei und Knoblauchspeck, Honig-Kräuter dressing 12.00
- Hirsch carpaccio mit Apfel-Baumnußvinaigrette und gebratenen Eierschwämmen 15.00
- Bouillon mit Eierschwämmen 10.00
- Kürbis Crèmesuppe mit Curry und Kürbiskernöl 11.00

**Hauptgänge**

- Schweins-Karee Braten an Marsalasauce mit Dörrfrüchten, Kartoffelgratin, Romanesco 29.00
- Rehschnitzel mit Preiselbeeren-Rahmsauce, Kräuterspätzli und hausgemachtem Rotkraut, dazu Maroni und Preiselbeeren-Apfel 42.00
- Kürbisraviolo auf Wirsinggemüse, dazu Schupfnudeln 23.00

**Dessert**

- Maroni-Schokoladenmousse mit Früchten 11.00
- Apfel Tarte Tatin mit Vanilleeis 12.00

**Winter** (Dezember, Januar, Februar)**Kalte Vorspeisen und Suppen**

- Nüsslialat mit Nüssen und Dattelvinaigrette 12.00
- Gänselebertranchen, kurz gebraten, auf Randencarpaccio mit getrockneten Feigen und Birnen 17.00
- Bouillon mit Austernseitlingen 11.00
- Karotten- Orangen Crèmesuppe mit Rauchlachsstreifen 12.00
- Prosecco-Schaumsuppe 11.00
- Blätterteigkissen mit Waldpilzen 13.00

**Hauptgänge**

- Kalbskopfbäggli geschmort im Barolo, begleitet von Austernseitlingen Safranrisotto und Wurzelgemüse 41.00
- Lachstranche an Kräutervinaigrette auf Randenrisotto, dazu Broccoliröschen 33.00
- Zwiebelquiche mit Trüffelöl und verschiedenen Gemüsen 23.00

**Dessert**

- Weisses Kaffee-Parfait mit exotischen Früchten 11.00
- Apfeljalousie mit Zimteis 12.00

