

Menuvorschläge

Hotel-Restaurant



Dornhaldestrasse 35
327 Heimberg
Tel. 033/ 437 12 16
info@roessli-heimberg.ch
www.roessli-heimberg.ch

Lieber Gast

Lassen Sie sich verwöhnen in unserem vielfältigen Haus

ob im Restaurant bei Ihrem feinen, Bankettmenu

Oder bei einem Kegelschub auf einer von unseren 4
vollautomatischen Kegelbahnen,

bei gemütlichen Minuten oder Stunden mit Freunden oder Kollegen in
der Lounge bei einem kühlen Glas Bier,

an der Bar mit Ihren Bankettgästen zum philosophieren,

oder im Hotel in den wunderschönen
Businesszimmern eine Nacht geniessen.

All dies ist bei uns möglich.
Nicht einfach nur, sondern speziell.....

Wir freuen uns das Sie zu uns kommen
Ihr Rössli-Team

Apéro zum selber zusammenstellen

Chipsli & Erdnüssli		pro Person	Fr.	1.50
Gemüsedip inkl. 3 Saucen		pro Person	Fr.	2.50
Rauchlachs mit Butter und Toastbrot		pro Stück	Fr.	3.80
Backpflaumen im Speckmantel		pro Stück	Fr.	2.50
Chäschüechli (hausgemacht)		pro Stück	Fr.	3.50
Trockenfleisch und Wildtrockenwurst		pro Person	Fr.	4.50
Tigercrevetten Spiessli mit Knobli an Sauerhalbrahm-Sauce		pro Stück	Fr.	4.50
Rückenspeck mit Bienenhonig und Züpfle		pro Person	Fr.	5.50
Canapé Lachs, Ei und Schinken		pro Stück	Fr.	2.50
Fruchtsäfte				
Orangensaft, Tomatensaft und Mineralwasser à discretion		pro Person	Fr.	5.00
Mineralwasser Natur oder Süssgetränke		je 1 ½ Liter	Fr.	12.50
Suure Most in der Bügelflasche (alkoholfrei)		½ Liter	Fr.	5.00
Bowlen				
Früchtebowle mit Alkohol		pro Person	Fr.	7.00
Früchtebowle ohne Alkohol		pro Person	Fr.	6.00
Weine				
Weiss- Rot- oder Roséweine nach Ihrer Wahl				
Champagner				
Veuve clicquot Ponsardin brut (Maison Fondée en 1772)		7,5dl Fl.	Fr.	121.50
MOET & CHANDON, Impérial brut		7,5dl Fl.	Fr.	84.00
Mauler (Môtiers-Neuchâtel)				
Brut		7,5dl Fl.	Fr.	49.00
Demi-Sec		7,5dl Fl.	Fr.	48.00
Ab 10 Personen				
Rössli Apéro	Chips, Nüssli, 1 Cüpli, Mineral und Orangensaft	pro Person	Fr.	12.00
Ab 20 Personen				
Rössli Apéro „Grande“	Chips, Nüssli, 2 Canapé, 2 Crevettenspiess, 2 Chäschüechli 2 Backpflaumen, Mineral und O-Saft	pro Person	Fr.	18.00

Menus zum selber Zusammenstellen

Salate und Vorspeisen

- Bunt gemischter Blattsalat mit Kernen und Brotcroûtons mit unserem französischen Hausdressing Fr. 7.00
- Gemischter Salat nach Saison mit unserem französischen Hausdressing Fr. 8.50
- Cavaillon Melone mit Rohschinken und Hobelkäse Fr. 12.00
- Roastbeef dazu Sauce-Tartar mit Salatgarnitur Fr. 12.50
- „Geisschäsli“ im Speckmantel gebraten mit einem Dressing aus Bienenhonig und Pommery Senf angerichtet mit Salat nach Saison Fr. 18.50
- Hausgebeitzter Lachs mit Dillsenfauce, Butter und Toast Fr. 21.00

Suppen

- Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen Fr. 8.00
- Tomatencremesuppe mit Sahnehäupchen Fr. 9.00
- Sauerkraut-Senf Suppe Fr. 10.50
- Saison-Suppe Fr. 9.00

Hauptgänge

Menu 1

Teller

mit Nachservice

Rindssaftplätzli im eigenen Saft gegart

Fr. 30.50

Fr. 36.60

Wurzelgemüse

Kartoffelstock

Menu 2

Suure Mocke

Fr. 31.50

Fr. 37.80

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Menu 3

Emmentaler Lammvoressen

Fr. 25.50

Fr. 30.60

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Menu 4

Kalbsgeschnetzeltes „Züri-Art“

Fr. 38.80

Fr. 46.50

Rösti

Menu 5

Rahmschnitzel (Schwein)

Fr. 26.50

Fr. 31.80

Frische Nüdeli

Gemüsebouquet

Menu 6

Rindsfilet mit Kräuter

Fr. 48.00

Fr. 57.60

Hauskroketten

Gemüsebouquet

Menu 7

Roastbeef vom Schweizer Rind

Fr. 42.00

Fr. 50.40

Hausgemachte Sauce Béarnaise

Hauskroketten

Gemüsebouquet

Menu 8

Schweinssteak vom Grill
mit gebundener brauner Sauce
Bratkartoffeln
Gemüsebouquet

Fr. 26.50

Fr. 31.80

Menu 9

Geschmorter, gespickter Rindsbraten
mit brauner gebundener Bratensauce
Herzoginnen-Kartoffeln
Gemüsebouquet

Fr. 31.50

Fr. 37.80

Menu 10

Saltimbocca vom Kalb
mit Gremolata Sauce
serviert auf Safran-Risotto oder Polenta
und Gemüsebouquet

Fr. 39.50

Fr. 47.40

Menu 11

Weisses Kalbsvoren
Mandelpolenta
Gemüsebouquet

Fr. 31.50

Fr. 37.80

Menu 12

Kalbsbraten an Rosmarinjus
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Fr. 35.50

Fr. 42.60

Menu 13

Schweinsfilet im Speckmantel
an einer Specksauce
Schupfnudeln
Gemüsebouquet

Fr. 35.50

Fr. 42.60

Menu 14

Spaghetti-Plausch
mit 4 Saucen, Bolognese, Carbonara, all arrabiata, Pesto

Fr. 24.00

zusätzlich mit Salatbuffet

Fr. 27.00

Dessert und Nachspeisen

- | | |
|---|-----------|
| <input type="checkbox"/> In Grand Manier, Orangenzesten und frischer Minze marinierte Bananen serviert mit Vanilleglace | Fr. 10.50 |
| <input type="checkbox"/> In Rotwein und Cassis pochierte Birnen kalt serviert mit Zimtglace. | Fr. 10.50 |
| <input type="checkbox"/> Parfait garniert nach Wahl, Erdbeer, Zwetschgen, Himbeer, Waldfrucht... | Fr. 10.50 |
| <input type="checkbox"/> Ovomaltinemousse hausgemacht mit Früchten garniert | Fr. 11.50 |
| <input type="checkbox"/> Meringue mit Rahm | Fr. 7.00 |
| <input type="checkbox"/> Meringue mit Vanilleglace und Rahm | Fr. 9.50 |
| <input type="checkbox"/> Gebrannte Creme hausgemacht | Fr. 6.00 |
| <input type="checkbox"/> Frischer Fruchtsalat mit Rahm | Fr. 10.50 |
| <input type="checkbox"/> Dessert-Bufferet „Rössli“ (ab 15 Personen) | Fr. 17.00 |
| <input type="checkbox"/> Dessert-Bufferet „Rössli“ mit Käsebufferet (ab 15 Personen) | Fr. 22.00 |

Wichtige Informationen damit Ihr Anlass richtig gelingt

Ansprechen

Wenn Ansprechen und Darbietungen geschickt eingefügt werden, dann kommen sie erst richtig zur Geltung. Aus diesem Grund sollten diese geplant werden, so dass Sie und wir eine zeitliche Vorstellung des Ablaufs gewinnen und damit die Qualität der Speisen optimal gewährleistet werden kann.

Blumenschmuck und Dekoration

Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass eine besondere Note. Ihren Wünschen entsprechend erteilen wir „unserem“ Floristen gerne den Auftrag, Ihren Tisch mit frischen Blumen zu dekorieren. Preise nach Vereinbarung. Sollte Ihr Bankett im kleineren Rahmen stattfinden, schmücken wir Ihren Tisch gerne mit unserer hauseigenen Dekoration und Kerzen.

Bezahlung

Damit Sie sich an Ihrem Bankett- und Festtag nicht mit den Finanzen herumschlagen müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu.

Getränke

Unser Weinangebot ist klein aber fein. Bier, Natur- und Süssgetränke sind in reichlicher Masse vorhanden. Sind Sie unsicher, welcher Wein zu Ihrem Gericht passt, beraten wir Sie gerne..

Menukarten

Wir drucken Ihnen kostenlos Menukarten mit dem Text nach Ihren Wünschen.

Parkplätze

Wir verfügen über hoteleigene Parkplätze für ca. 25 Personenwagen. Sollten diese nach Ihrer Meinung nicht reichen, bitten wir um eine Mitteilung damit wir einen geordneten Parkdienst organisieren können.

Teilnehmerzahl

Mindestens 10 Personen
Die uns drei Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Für die Rechnungstellung können wir eine Toleranzgrenze von 10 % (Personenzahl) gewähren.

Übernachtung

Verschieben Sie den Heimweg doch auf Morgen und geniessen Sie die Nacht nach Ihrem Fest noch bei uns. Wir verfügen über 9 modern eingerichtete Doppelzimmer.

Weine und Menu

Jahrgangs- und Preisänderungen vorbehalten.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten, ist das kein Problem. Wir verrechnen CHF 20.00 pro Flasche Zapfengeld.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen einen unvergesslichen Anlass zu organisieren.

Andrea Thomi und Ihr Rössli-Team