



MENU VORSCHLÄGE

2011

FÜR GESELLSCHAFTEN UND FAMILIENANLÄSSE

**HOTEL WEISSES RÖSSLI
Bahnhofstrasse 8
CH - 6440 BRUNNEN
Peter Leder**

**TEL. +41 (0)825 13 00 Fax +41 (0)825 13 01
info@weisses-roessli-brunnen.ch
www.weisses-roessli-brunnen.ch**





Liebe Gäste !

Sie haben die Gelegenheit Ihre Menüs individuell zusammen zu stellen.
Für spezielle Menüwünsche Ihrerseits stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung
und freuen uns heute schon, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen!

Apero :

Nüssli und Chips	pro Person	Fr. 1.50
Käseküchlein / Schinkengipfel	pro Stück	Fr. 2.--
Gemüse Dips mit verschiedenen Saucen	pro Person	Fr. 5.--
Bruchetta mit Tomaten	pro Stück	Fr. 2.50
Pouletspiess	pro Stück	Fr. 2.--
Apero Büffet nach Art des Chefs	pro Person	Fr. 12.50

Unsere Auswahl an Tellergerichte ab 30 Personen

Heisser Fleischkäse mit Kartoffel und gemischten Salate garniert	Fr. 18.50
Pouletpiccata , Tomatenspaghetti und Gemüse Garnitur	Fr. 20.50
Hausgemachter Hackbraten an Rotweinjus, Kartoffelstock, Gemüse Garnitur	Fr. 19.50
Pouletbrüstli an Pilzrahmsauce , Butternüdeli, Gemüse-Garnitur	Fr. 20.50
Schweinsragout nach Metzger Art , hausgemachte Spätzli, Gemüse Garnitur	Fr. 19.50
Hausgemachte Bauern – Bratwurst 170 gr. mit Zwiebelsauce, Butterrösti	Fr. 21.50
Pouletgeschnetzeltes ‚Casimir‘ , Reis, Früchtegarnitur	Fr. 20.50



Kalte Vorspeisen

Kleiner Bündner Teller	Fr. 15.50
Hauspastete mit Apfelsalat und Sauce Cumberland	Fr. 14.50
Melone mit Rohschinken	Fr. 15.50
Schwartenmagen Carpaccio mit Balsamico	Fr. 13.50

Warme Vorspeisen

Milkenpasteli a la Fritz	Fr. 14.50
Gemüse Risotto	Fr. 14.50
Pangasiusfilet an Kräutersauce und Reis	Fr. 18.50

Suppen

Bouillon mit Einlage	Fr. 6.50
Gemüsecreme Suppe	Fr. 6.--
Tomatencreme Suppe mit Basilikum	Fr. 8.--

Salate

Grüne Blattsalate	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 8.--
Blattsalat mit Bündnerfleisch und Balsamicodressing	Fr. 12.50
Nüsslisalat (Saison) mit Waldpilzen	Fr. 12.50



Menue Auswahl für besondere Festlichkeiten

Vom Schwein

Knackiger Blattsalat
*

Schweinsbraten mit Rosmarin Jus
Hausgemachte Spätzli
Saisongemüse

Fr. 29.50

Creme Suppe mit frischem Lauch
*

Schweinscarre- Braten mit Zwetschgen gefüllt
Kartoffelstock
Gemüse Garnitur

Fr. 38.50

Minestrone
*

Piccata Mailänder Art
Risotto
Gemüse Garnitur

Fr. 34.50

Knackiger Blattsalat
*

Schweinssteak an Pfeffer-Rahmsauce
Pommes frites
Gemüse Garnitur

Fr. 35.50

FÜR GESELLSCHAFTEN UND FAMILIENANLÄSSE



Knackiger Blattsalat

*

Schweinsfilet im Teig

Marsalasauc

Rösti Krokette

Gemüse Garnitur

Fr. 43.50

Tomatencreme Suppe

*

Schweinsfilet am Stück gebraten

Calvadossauc

hausgemachte Spätzli

Saison Gemüse

Fr. 44.50



Vom Kalb

Knackiger Blattsalat

*

Weisses Kalbsragout
mit frischen Gartenkräuter
Gemüse Reis

Fr. 28.50

Steinpilzcreme Suppe

*

Glacierter Kalbsbraten
Kartoffelkroketten
Saison - Gemüse

Fr. 36.—

Kraftbrühe mit Einlage

*

Saltimbocca alla Romana
Parmesan Risotto
Marsalajus

Fr. 39.50

Gemischter Salat

*

Kalbsgeschnetzeltes 'Zürcher Art'
Rösti
Gemüsebouquet

Fr. 43.--



Knackiger Blattsalat

*

Saftiges Kalbsteak
an Morchelrahmsauce
Butternudeln
Gemüse Bouquet

Fr. 56.50

Kraftbrühe mit Flädli

*

Kalbsfilet am Stück
Steinpilzrahmsauce
Kroketten
Gemüsebouquet

Fr. 67.50

Lamm

Französische Zwiebelsuppe

*

Lamm-Gigot-Braten an Kräuterjus
Kartoffelgratin
Speckbohnen und Karotten

Fr. 39.50

Französische Zwiebelsuppe

*

Lamm-Entrecôte auf Senfrahmsauce
Kroketten
Gemüsebouquet

Fr. 40.50



Vom Rind

Gemischter Salat

*

Ungarisches Rindsgulasch

Hausgemachte Spätzli

Gemüse Garnitur

Fr. 26.--

Gemischter Salat

*

Rindsgeschnetzeltes Mexiko

Polenta

Gemüse Bouquet

Fr. 27.--

Minestrone

*

Rindsbraten Burgunder Art

Kartoffel – Lauch Gratin

Gemüse Garnitur

Fr. 36.50

Gemischter Salat

*

Roastbeef englisch gebraten

Sauce Béarnaise

Rösti Krokette

Gemüse Bouquet

Fr. 49.50



Süsse Versuchungen

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Vacherin Glace	Fr. 9.--
Gebrannte Creme	Fr. 9.--
Apfelstrudel mit Vanille Sauce	Fr. 9.--
Meringues Glace mit Rahm	Fr. 9.--
Panna Cotta mit Waldbeer-Ragout	Fr. 9.--
Glühwein-Zwetschgen mit Vanille-Eis	Fr. 9.--
Hausgemachte Parfaits mit Aroma: Grandmarnier, Haselnuss oder Chriesiparfait mit Zugerkirsch	Fr. 10.--
Kl. Dessert-Bufferet (5 verschiedene Köstlichkeiten) pro Person	Fr. 15.50



Unser Bauernbüffet

Bündner Gersten Suppe

**Rohschinken, Bündnerfleisch, Bauernspeck, Aufschnitt
Salami garniert mit Eier, Tomaten, verschiedene Salate**

**Siedfleisch, Schweinshalsbraten ,
Ofenfleischkäse, heisser Beinschinken,
geräucherter Speck und Speck aus dem Salz
Schweinsbratwurst am Meter**

**Grüne Bohnen mit Dill
Sauerkraut Elsässer Art
Salzkartoffeln
Äpler –Makkaronen**

**Frischer Fruchtsalat
Gebrannte Creme
Apfelstrudel mit Vanille Sauce
Meringues mit Rahm
Verschiedene Käse**

Fr. 79.-- pro Person

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive MwSt.



Gourmetvorschläge

Bündnerfleisch mit Parmesanspänen und Olivenöl

*

Kürbiscreme Suppe

*

Schweinsfilet am Stück gebraten

Pilzrahmsauce

Butternudeln

Gemüse Bouquet

*

Dessert Variation

Fr. 75.--

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Toast und Butter

*

Kraftbrühe mit Sherry

*

Blätterteigpastetli mit Pilzen

*

Zwetschgensorbet

*

Roastbeef englisch gebraten

Sauce Béarnaise

Kartoffel Kroketten

Gemüse Bouquet

*

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

*

Fr. 88.--