



# Bankettkarte

Weisses  
Rössli



## Apero Vorschläge

### Mini

Pommes Chips, gesalzene Nüsse, Salz-Gebäck 3.50

### Midi

Pommes Chips, gesalzene Nüsse, Salz-Gebäck,  
Schinkengipfeli, Chäschüechli,  
Bruschetta mit Tomaten,  
Zanderknusperli mit Tartarsauce 12.50

### Maxi

Canapé mit Rindstatar, Bruschetta mit Tomaten,  
Rauchlachs-Crêpe, Zanderknusperli mit Tatarsauce,  
Hackfleischbällchen mit Cocktailsauce,  
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce,  
Rüebli- und Kohlrabi-Stäbchen mit Kräuterquark 18.00

## Die vier Jahreszeiten

pro Person 20.00

### Frühlings Apero

Kräutersuppe, Frühlingskartoffel mit Schnittlauch Sauerrahm Sauce,  
Gemüsesalat mit weissem Balsamico, Blätterteiggebäck mit Rohschinken und Spargel,  
Kanapees mit Rauchlachs

### Sommer Apero

Kokosnussuppe, Melonen-Minze Salat mit weissem Balsamico, Bruschetta mit Tomaten,  
Tomaten Mozzarella-Spiess, Kanapees mit Rindstatar, Rohschinken-Crêpes

### Herbst Apero

Pilzrisotto, Knoblauchbrot, Süss-saurer Butternuss-Kürbis, Fleischkäse-Muffins mit  
Bauernschinken und Ei, Salamettli mit Feigensenf

### Winter Apero

Kartoffelstock mit Hackbällchen, Apfel-Rotkraut-Salat, Poulet Satay-Spiess mit Erdnussauce,  
Käseschnitte, Schwarzwurzelsuppe



## Apero Einzeln

Crevetten Cocktail	3.50
Schinkengipfeli	3.50
Chäschüechli	3.50
Mini Pizza	3.50
Bruschetta mit Tomaten	3.50
Knoblauch-Brötchen	3.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce	4.00
Hackfleischbällchen mit Cocktailsauce	4.00
Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	4.00
Gebackene Riesenkrevetten	3.50
Poulet Satay-Spiessli mit Erdnussauce	4.00
Melonen-Minze-Salat mit weissem Balsamico	3.50
Rüebli- und Kohlrabi-Stäbchen mit Kräuterquark	2.50
Tomaten Morzarella-Spiess	3.50
Melonen-Schiffchen mit Rohschinken	4.00
Griechischer Salat mit Feta	3.50
Frucht-Spiess	3.00
Käsewürfel mit Feigensenf	4.00
Saisonales Süppchen in der Espressotasse	2.00
Risotto im Schälchen	3.50
Kleine Kartoffeln mit Schnittlauch Sauerrahm	2.50

## Mini Desserts

Gebrannte Creme	3.50
Frittiertes Apfelkuchlein mit Vanillesauce	3.50
Panna Cotta mit Erdbeersauce	3.50
Dunkles Schokoladenmousse	3.50
Fruchtsalat mit Rahm	3.50



## Bankett Menus

### Vorspeisen

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Grüner Salat mit Speck, Champignons und Croutons	12.50
Bündnerfleisch mit Olivenöl und Sbrinz	16.50
Rauchlachsrosetten mit Meerrettich Apfelsalat	16.50
Siedfleisch Carpaccio mit Gemüse Vinaigrette	15.50
Rohschinken mit Melonen	15.50

### Suppen

Weissweinsuppe mit Gemüseeinlage	8.00
Tomatensuppe	8.00
Steinpilzsuppe	8.00
Kartoffel Lauchsuppe	8.00
Erbsensuppe mit Speck	8.00
Süssmaissuppe	8.00
Apfel-Selleriecremesuppe	8.00
Gemüsecremesuppe	8.00
Rindsbouillon mit Flädli	7.00
Minestrone	8.00

### Hauptgänge

Pouletbrust mit Kräuterrahmsauce, Reis, Gemüse	24.50
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Reis-Ring, Fruchtgarnitur	24.50
Schweinsragout «Metzger Art», Spätzli, Gemüse	23.50
Schweins-Piccata «Mailänder Art», Weisswein-Risotto, Gemüse	25.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadosrahmsauce, Spätzli, Gemüse	34.50
Schweinsnierstückbraten mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Gemüse	28.50
Aargauer Schweinsbraten mit Dörripflaumen, Rösti-Kroketten, Gemüse	28.50
Schweinssteak mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites, Gemüse	28.50
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bearnaise, Rösti-Kroketten, Gemüse	42.50
Rindsgeschnetzeltes Mexiko, Polenta, Gemüse	24.50
Rindsbraten Burgunder Art, Kartoffelstock, Gemüse	30.00
Ungarisches Rindsgulasch, Spätzli, Gemüse	24.50
Rindsfilet am Stück mit Honig-Senfrahmsauce, Nudeln, Gemüse	48.50
Glasierter Kalbsbraten, Kartoffelstock, Gemüse	31.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce, Nudeln, Gemüse	29.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.



## Bankett Menus

### Desserts

Eistorte Vacherin Romanoff	8.00
Gebrannte Crème	7.00
Süssmostcrème	7.00
Dunkles Schokoladenmousse	9.00
Panna Cotta mit Waldbeerenragout	7.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.00
Fruchtsalat mit Rahm	8.00
Glühweinzwetschgen mit Vanilleeis	9.00
Karamellierte Ananas mit Vanilleeis	8.00

Weisses  
Rössli



## Bankett Menus

### Menu Empfehlungen

#### Menu 1

Tagessuppe oder Tagessalat

\*\*\*

Schweins-Piccata «Mailänder Art»

Weisswein-Risotto

Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren-Ragout

37.00

#### Menu 2

Tagessuppe oder Tagessalat

\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten

Kartoffelstock

Gemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme

35.00

#### Menu 3

Tagessuppe oder Tagessalat

\*\*\*

Glasierter Kalbsbraten

Nudeln

Gemüse

\*\*\*

Karamellierte Ananas mit Vanilleis

45.50

#### Menu 3

Tagessuppe oder Tagessalat

\*\*\*

Schweinsrahm-Geschnetzeltes

Nudeln

Gemüse

\*\*\*

Süssmostcreme

34.50

Insofern nicht anders erwähnt stammt das Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz.

Der Felchen stammt aus der Schweiz, der Zander aus....

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.



## Bankett Menus

### Empfehlungen für Traueressen

#### Vorspeisen

Weissweinsuppe mit Gemüseeinlage	8.00
Tomatensuppe	8.00
Rindsbouillon mit Flädli	8.00
Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50

#### Hauptgänge

Bauernschinken mit Kartoffelsalat	19.50
Hausgemachter Hackbraten, Kartoffelstock, Gemüse	23.50
Schweineschnitzel mit Champignonsrahmsauce, Pommes frites, Gemüse	2 Schnitzel 25.50 1 Schnitzel 22.50
Schweins-Piccata «Mailänder Art», Weisswein-Risotto, Gemüse	25.50
Schweinsnierstückbraten mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Gemüse	26.50
Schweinsragout «Metzger Art», Spätzli, Gemüse	23.50
Rindsgeschnetzeltes Mexiko, Polenta, Gemüse	24.50
Ungarisches Rindsgulasch, Spätzli, Gemüse	24.50
Pouletbrust mit Kräuterrahmsauce, Trockenreis, Gemüse	24.50
Kalbsrahmgeschnetzeltes, Nudeln, Gemüse	29.50

#### Dessert

Eistorte Vacherin Romanoff	7.00
Gebrannte Creme	7.00
Panna Cotta mit Waldbeeren-Ragout	8.00
Fruchtsalat mit Rahm	8.00
Glühwein-Zwetschgen mit Vanilleeis	8.00