Menu Vorschläge

Liebe „Rössli“ Gäste

Wir freuen uns, dass Sie in unseren Menu Vorschlägen stöbern und sind überzeugt, dass Sie für sich und Ihre Gesellschaft das Passende finden. Haben Sie spezielle Wünsche, unkonventionelle Ideen oder Unverträglichkeiten? Dann melden Sie sich doch bitte, wir gehen gerne darauf ein.

Alle Menus servieren wir Ihnen als Tellergericht, auf Wunsch gerne auch mit Nachservice. Sie erleichtern uns die Arbeit, wenn Sie für Ihren Anlass ein einheitliches Menu auswählen. Vielen Dank schon jetzt!

Gerne kümmern wir uns auch um eine speziell von Ihnen gewünschte Blumendekoration.

Wir freuen uns, Ihr Fest bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Herzlich, Ihr Rössli-Team

Restaurant Rössli, Bahnhofstrasse 16, 3860 Meiringen
Tel. 033 222 38 60, info@roessli-meiringen.ch, roessli-meiringen.ch

Menu 1

Gemischter Salat an Hausdressing
**
Schweins-Nierstück „Walliser Art“
Nusskartoffeln
Grüne Bohnen im Speckmantel

***
Vanille Eis mit lauwarmen Beeren
***
CHF 41.50

Menu 2

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
**
Schweinsschnitzel an
Champignons-Rahmsauce
Feine Butter Nüdeli
Glasierte Karotten
***
Frischer Fruchtsalat mit Vanille Eis
***
CHF 39.50

Menu 3

Grüner Blattsalat mit Ei
**
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
Tagliatelle
Broccoli mit Mandelsplitter

***
Meiringer Meringue Glace garniert
***
CHF 49.50

Menu 4

Tomatencremesuppe mit Basilikum
**
Pouletbrust (CH) im
Rohschinkenmantel
Sämiger Safranrisotto
Pfälzer Karotten
***
Karamelköpfli mit Rahm
***
CHF 42.50

Menu 5

Karotten- Orangensuppe
**
Rindsragoût an Paprikasauce
Spätzli
Gedämpfte Bohnen
***
Apfelstrudel mit Vanillesauce
***
CHF 38.50

Menu 6

Nüsslisalat mit Speck und Croûtons
**
Schweinsschnitzel paniert
Pommes frites
Tomate Clamart
***
Mini Coupe Danemark
***
CHF 41.00

Menu 7

Klare Ochsenschwanzsuppe
**
Schweinsfilet an sämiger
Orangensauce
Tessiner Risotto
Marktgemüse
***
Aprikosensorbet mit Abricotine

***
CHF 53.50

Menu 8

Blattsalat mit Granatapfelkerne
**
Rindsschmorbraten „Jäger Art“
Kartoffelstock
Grüne Erbsen mit Karotten

***
Karamelisierte Ananasscheiben,
Lemon Sorbet
***
CHF 46.50

Menu 9

Melonenschiffchen mit Rohschinken
**
Zarter Kalbs-Runder-Mocken
(Faux filet)
an Morchel-Rahmsauce
Gemüsebouquet
***
Schokoladenmousse
***
CHF 63.50

Menu 10

Tomaten Büffel-Mozzarella Salat
**
Roastbeef rosa gebraten
mit Béarnaise Sauce
Kartoffelgratin
Bohnenbündeli im Speckmantel
***
Zitronensorbet Colonel
***
CHF 62.00

Menu 11

Walliser Riesling-Suppe mit
Trockenfleisch Streifen
**
Lammniertsück rosa gebraten
„Provençale“
Nusskartoffeln mit Gemüseauswahl
***
Apfelsorbet parfümiert mit Calvados
***
CHF 58.50

Menu 12

Egliknusperli mit Tartarsauce
und buntem Blattsalat
**
Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Feine Butternüdeli
Broccoli mit Mandelsplittern
***
Tirami-Sù à la Rössli
***
CHF 65.50

Menu 13

Gemischter Saisonsalat
**
Eglifilets im Bierteig
mit Tartarsauce
Salzkartoffeln und feinem Blattspinat

***
Panna Cotta mit Waldbeeren Coulis
***
CHF 48.50

Menu 14

Grüner Blattsalat „Mimosa“
**
Fondue Chinoise à discrétion
mit Rind-, Geflügel- und
Schweinefleisch,
Lachs, Krevetten und diverse Beilagen
Pommes frites und Trockenreis
***

***
CHF 48.50