

Apéro & Bankett Karte

der Steirerwirt im ***
Rössli hü

Rössli hü Root
Luzernerstrasse 7
CH-6037 Root

041 531 91 51
www.roessli-hue.ch
info@roessli-hue.ch

Im „Rössli hü“ lassen sich Feste feiern!

Im „Rössli hü“ lassen sich wie seit jeher ausgiebige Apéro's geniessen und wunderschöne Feste feiern. Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Firmenanlass, Ihre Hochzeit, das Taufessen, den Geburtstag oder was immer Sie gerne feiern möchten, bei uns verbringen.

Folgende Räumlichkeiten können wir Ihnen anbieten:

Raum	Apéro	Mittag- oder Abendessen
Restaurant neuer Teil		75 Sitzplätze
Säali „Kachelofen“		26 Sitzplätze: 1 x Tisch à 12 Plätze 1 x Tisch à 10 Plätze 1 x Tisch à 4 Plätze
Säali „Root“		24 Sitzplätze: 1 x Tisch à 10 Plätze 1 x Tisch à 8 Plätze 1 x Tisch à 6 Plätze
Säali „Garten“		16 Sitzplätze: 1 x Tisch à 10 Plätze 1 x Tisch à 8 Plätze
Gewölbekeller*	22 Sitzplätze: 1 lange Tafel mit Hochstühlen Sitzend 40 Stehend	
Garten	60 Plätze Sitzend	60 Sitzplätze
Garten-Terasse	24 Plätze Sitzend	24 Sitzplätze

* diese Räume befinden sich im „alten“ Rössli-Keller und sind unbeheizt.

Apéro

Apéro « Antipasti »

Unsere verschiedenen Antipasti wie z.B. geröstete und eingelegte Peperoni, gegrillte Zucchetti, getrocknete Tomaten, eingemachte Mini-Champignons, Oliven und Essiggemüse

17.50 CHF p.P

Mit geräucherten Spezialitäten
von regionalen Lieferanten

plus 8.50 CHF p.P

Apéro «Geräucherte Fleischspezialitäten»

Variationen geräucherter Fleischspezialitäten und verschiedener Käse aus der Region. Dazu gibt es unsere getrockneten Früchte und saurem Gemüse aus der Vorratskammer

24.50 CHF p.P

Apéro „Tatar“

Tatar auf unserem Rössli Brot serviert

Tatar vom gebeizten Lachs

6.80 CHF pro Stk.

Tatar vom Kalb handgeschnitten und mit unserer

hausgemachten Marinade angemacht

7.30 CHF pro Stk.

Gemüsetatar (Rössli hü Klassiker)

4.80 CHF pro Stk.

Menu Angebot

Wir bitten Sie sich auf 1 Vorspeise/Gang, 1 Hauptgang/Fleisch + 1 Vegi-Alternative & 1 Dessert zu beschränken.

Suppen

Saison

Saisonale Suppen und Kaltschalen fragen Sie gerne bei uns nach
Zum Beispiel:

- Unsere sämige Kürbiscreme Suppe nach Rössli hü Art, aus dreierlei Kürbissen von heimischen Produzenten: Etamp, Muskat und Butternut. Aromatisch abgeschmeckt mit feinsten Gewürzen aus unserer Schatzkiste. **12,90 CHF p.P.**

- Saisonales Pilzrahmsüppchen mit Kräutern aus unserem Garten, abgeschmeckt mit einem Schuss Sherry und mit sautierten Pilzen als Einlage **14,90 CHF p.P.**

- Gazpacho nach Andalusischer Art **12,90 CHF p.P.**

- Cocos Curry Süppchen mit Zitronengras und Black Tiger Crevette **17.90 CHF p.P**

- Cremige Rüebli Suppe abgeschmeckt mit einer Kombination von Ingwer- und Kurkumawurzel **12.90 CHF p.P**

- Cremige Gemüsesuppe, aromatisch abgeschmeckt mit den Lieblingsgewürzen aus der Schatzkiste unseres Küchenchefs, zubereitet aus saisonal verfügbaren Gemüsen **12,90 CHF p.P.**

Vorspeisen

- Rössli hü Salat saisonal garniert **14.80 CHF p.P**

- Gemischter Salat **15.80 CHF p.P**

- Kombination von Rinds- und Gemüsetatar begleitet von rustikalem Rösslibrot **18.80 CHF p.P**

- Filet vom "Rooter Saibling", Venerereis, Safransauce **19,50 CHF p.P.**

- Saisonale Terrinen wie z.B.:

 - Poulet Curry
 - Kalbsterrine mit Morcheln
 - Lachs
 - Wildterrinen an Sauce Cumberland, begleitet von Nüsslisalat an saisonalem Dressing. **19,50 CHF p.**

Hauptgänge

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück an aromatischer Morchel Sauce. Dazu in Butter geschwenkte Bandnudeln und Gemüse der Saison. Ab 10 Personen	59.00 CHF p.P
Im Netz gebratenes Liaison Kalbs- und Rindsfilet «deux couleur» an kräftigem Portweinjus und Sauce Béarnaise, dazu mit Majoran abgerundeten Kartoffel- Lauch Gratin und Gemüse der Saison. Ab 10 Personen	77.00 CHF p.P
Saftig gebratenes Filet vom Zentralschweizer Schwein mit saisonaler Pilzsauce und nussigem Camargue Reis & saisonales Gemüse	52.00 CHF p.P
Schonend gegarter Braten vom Schweizer Schweinshals an Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse der Saison	29.50 CHF p.P
Im Ofen gegartes Roastbeef vom heimischen Rind an Portweinsauce oder Sauce Bearnaise, serviert mit unseren hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse	56.00 CHF p.P
Gebratenes «Rooter» Saiblingsfilet an Cranberrysauce, Venere Reis und Gemüse der Saison	41.50 CHF p.P
Am Stück gebratenes Rindsfilet an Lagavulin-Pfeffer Sauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	64,00 CHF p.P.
Tournedos vom Rindsfilet an Sauce Bernaise serviert mit Spätzli und saisonalem Gemüse (nur für Gruppen bis max. 20 Pers. Realisierbar)	58,00 CHF p.P
«Steirerwirt" Kalbsrahmgulasch mit Spätzli, Nüdeli oder Serviettenknödel	37,50 CHF p.P.
Suure Mocke an Kartoffelstock und saisonalem Gemüse	47,50 CHF p.P.
Vegetarisch:	
Verschiedene Saisonale Risotto, wie z.B.:	Preis nach Tagesangebot
-Pilzrisotto mit Pilzen nach Marktangebot	
-Kürbisrisotto	
-Tomatenrisotto	
Saisonale Ravioli	34,50 CHF p.P.
Unsere hausgemachte Gemüselasagne aus Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit frischen Kräutern und Trockentomaten	32,50 CHF p.P.
Würziges Gratin von saisonalen Gemüse und Kartoffeln, abgeschmeckt mit Rosmarin und Majoran und überbacken mit unserer Rössli hü Käsemischung.	29,50 CHF p.P.

Dessert

Aromatisches Parfait aus Aeschbach Schokolade und Tonka Bohnen, mit saisonalen Früchten garniert	16.50 CHF p.P
Saisonales Panna Cotta begleitet von frischen Früchten (nach Saison)	9.50 CHF p.P
Luftige Mousse nach Saison, in Kombination mit einem hausgemachten Sorbet	19.50 CHF p.P
Früchte Quark Kuchen mit Rahm und Vanilleglace	14,50 CHF p.P.
Saisonaler Coupe aus unserer aktuellen Karte	

Deklaration

Fleisch aus der Schweiz.

Der **Saibling** ist direkt von Benedikt Meyer aus Root.

Die **Kartoffel** wie auch das **Gemüse** beziehen wir, wenn immer möglich von regionalen Produzenten und Lieferanten.

Uns ist Regionalität sehr wichtig, darum berücksichtigen wir, wenn immer möglich Bauern und Produzenten aus der Region.

Individuelle Menüs nach Absprache unter Berücksichtigung der Kapazitäten möglich.

Technik:

Flipchart	CHF 20
Beamer mit Leinwand	CHF 50

Alle Preise sind inkl. 8,1% MwSt.