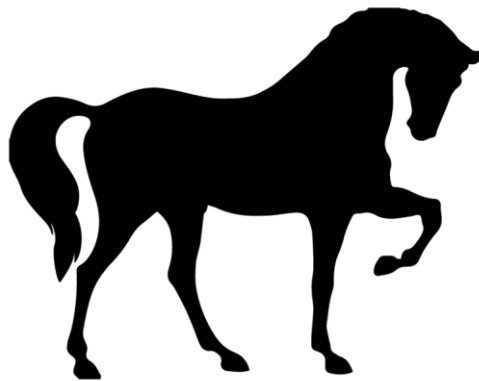


Apéro & Bankett Karte

Restaurant Rössli hü Root



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		70 Sitzplätze
Säali „Kachelofen“		22 Sitzplätze:
Säali „Root“		22 Sitzplätze:
Säali „Garten“		16 Sitzplätze:
Gewölbekeller*	24 Plätze sitzend 40 Stehend	24 Sitzplätze: 1 lange Tafel mit Hochstühlen
Vorratskammer*	4 Sitzend 10 Stehend	
Garten	60 Plätze sitzend	60 Sitzplätze
Garten-Terrasse	24 Plätze sitzend	24 Sitzplätze

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

Apéro

CHF p.P.

Apéro « Antipasti »

Unsere verschiedenen Antipasti wie geröstete und eingelegte Peperoni, gegrillte Zucchetti, getrocknete Tomaten, eingemachte Mini-Champignons, Oliven und sauer eingelegte Gemüsespezialitäten des Rössli

16.50

mit geräucherten Spezialitäten
aus der Metzgerei Isenegger in Root

plus 7.50

Apéro «Geräucherte Fleischspezialitäten»

Variationen geräucherte Fleischspezialitäten aus der Metzgerei Isenegger in Root und verschiedener Käse aus der Region. Dazu gibt es unsere getrockneten Früchte und saurem Gemüse aus der Vorratskammer

21.50

Apéro „Tatar“

Tatar auf unserem Rössli Brot serviert CHF pro Stück

Tatar vom gebeizten Lachs

6.50

Tatar vom Kalb oder Rind handgeschnitten und mit unserer hausgemachten Marinade angemacht

7

Gemüsetatar (Rössli hü Klassiker)

4.50

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. 12.50
- saisonales Pilzrahmsüppchen mit Kräutern aus unserem Garten, abgeschmeckt mit einem Schuss Sherry und mit sautierten Pilzen als Einlage 14.50
- Gazpacho nach Andalusischer Art, (saisonal) 12.50
- Cocos Curry Süppchen mit Zitronengras und Black Tiger Crevette 17.50
- cremige Rüebli Suppe abgeschmeckt mit einer Kombination von Ingwer- und Kurkumawurzel 12.50
- cremige Gemüsesuppe, aromatisch abgeschmeckt mit den Lieblingsgewürzen aus der Schatzkiste unseres Küchenchefs, zubereitet aus saisonal verfügbaren Gemüsen 12.50

Vorspeisen

- Rössli hü Salat saisonal garniert 14.50
- Kombination von gebeiztem Lachs- und Kalbstatar begleitet von rustikalem Rösslibrot 27.50
- Duett von hausgebeiztem Swiss Alpine Lachs mit erfrischender Guacamole und saisonal angemachtem Salat 22.50
- Saisonale Terrinen oder Sulz wie z.B.:
- Kalbs Terrine mit Eierschwämmli, dazu ein saisonales Salatbouquet 20.50
- Eierschwämmli-sulz mit Kräutern und Nüsslisalat 16.50
- Wildterrinen an Sauce Cumberland, begleitet von Nüsslisalat an saisonalem Dressing. 19.50

Hauptgänge

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück an aromatischer Morchel Sauce. dazu in Butter geschwenkte Bandnudeln und Gemüse der Saison.	59
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.	77
Saftig gebratenes Filet vom Zentralschweizer Schwein mit Pfifferlingsrahmsauce und nussigem Camargue Reis. Dazu reichen wir saisonales Gemüse	52
Schonend gegartes Nierstück vom Schweizer Schwein an Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse der Saison	29.50
Im Ofen gegartes Roastbeef vom heimischen Rind an Portwein- oder Bearnaisesauce nach Saison, serviert mit unseren hausgemachte Spätzli und saisonalem Gemüse	52
Gebratene Alpstein Poulet Brust an saisonalem Risotto und Gemüsebouquet, auch mit unseren hausgemachten Antipasti und saisonalem Salatbouquet möglich	36,50
Gebratenes Saiblings Filet an Cranberry Sauce, Venere Reis und Gemüse der Saison	39.50
Am Stück gebratenes Rindsfilet an Lagavulin-Pfeffer Sauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	61
Tournedos vom Rindsfilet an Sauce Bernaise serviert mit Spätzli und saisonalem Gemüse (nur für Gruppen bis max. 20 Pers. realisierbar)	56
Pochiertes Filet vom Swiss Alpine Lachs an Orangen Ingwer Sauce, dazu reichen wir einen mit getrockneten Tomaten abgeschmeckten Gemüsereis	48.50
Unser hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse (mind.2 Wochen Vorbestellzeit)	38
Vegetarisch:	
Verschiedene Saisonale Risotto, wie z.B.:	Preis nach Tagesangebot
-Pilzrisotto mit Pilzen nach Marktangebot	
-Kürbisrisotto	
-Tomatenrisotto	
Saisonale Ravioli (von unserem Partnerbetrieb «Die Rose» (handgemacht)	34.50
Unsere hausgemachte Gemüselasagne aus Gemüsen der Saison, abgeschmeckt mit frischen Kräutern und Trockentomaten	32.50
Würziger Gratin von saisonalen Gemüsen und Kartoffeln, abgeschmeckt mit Rosmarin und Majoran und überbacken mit unserer Rössli hü Käsemischung	29.50

Dessert

Aromatisches Parfait aus Aeschbach Schokolade und Tonka Bohnen, mit saisonalen Früchten garniert	16.50
Panna Cotta begleitet von frischen Früchten (nach Saison)	9.50
Luftige Mousse nach Saison, in Kombination mit einem hausgemachten Sorbet	15.50
Früchte Quark Kuchen mit Rahm und Vanilleglace	14.50
Verschiedene Desserts aus unserer aktuellen Karte, oder teilen Sie uns Ihre süßen Wünsche mit.	

Deklaration








Das **Fleisch** beziehen wir von der Metzgerei Isenegger in Root und der Metzgerei Gabriel aus Wolfenschiessen.

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.

Macharten

	Räuchern		Dörren
	Kandieren		Fermentieren
	Beizen		Einkochen
	Einfrieren		

Individuelle Menüs nach Absprache unter Berücksichtigung der Kapazitäten möglich.

Seminar

Wir sind keine klassische Seminarlokalität - sind Sie auf der Suche nach einem unkonventionellen Meetingraum, dann sind Sie bei uns richtig. Folgende Möglichkeiten bieten wir an:

Sitzung im Vorratsraum / Gewölbekeller*

Inmitten unserer Vorräte steht ein Tisch mit 4 Sitzplätzen und am langen Tisch im Gewölbekeller finden 25 Personen Platz. Bei einer Mindestkonsumation von 80 CHF p.P. dürfen Sie die Räume (sofern verfügbar) während 2 Stunden kostenlos nutzen.

Seminarangebot:

Sitzungsraum ab 9.30 Uhr mit Block und Schreibutensilien
Kaffee und Gipfeli zur Begrüssung
Dörrfrüchte und hausgemachte Getränke im Raum
3-Gang Mittagessen im Restaurant mit Getränk und Kaffee
Raum pauschal 200 CHF / 45 CHF p.P.

Optionen:

Flipchart	CHF 20
Beamer mit Leinwand	CHF 50

Gewölbekeller

Planen Sie Ihren Anlass in spezieller Atmosphäre, Geschichtsträchtiger Gewölbekeller aus dem 15. Jahrhundert.
Gesamtes Apéro Angebot

Alle Preise sind inkl. MwSt.