

Bankettvorschläge



Restaurant Rössli Brüttisellen

ab Januar 2024



Liebe Gäste und Freunde

Schön, dass wir ihren feierlichen Anlass kulinarisch umrahmen dürfen! Bei uns finden Sie eine breite Auswahl von traditionellen und neuzeitlichen Gerichten. Alle Vorschläge sind ab 10 Personen. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie sich für ein einheitliches Menü für alle Gäste entscheiden können. Für eine fleischlose Variante und auch für Bedürfnisse von Allergikern beraten wir Sie gerne persönlich.

Qualität liegt uns am Herzen, und deshalb bevorzugen wir Produkte aus der Region. Auch beim Wein legen wir grossen Wert auf einen edlen Tropfen, und werden sicher das passende zu Ihrem Anlass im Weinkeller finden. Geniessen Sie Ihr Fest an einer schön gedeckten Tafel. Selbst organisierte Blumengestecke, Namenskarten oder Dekorationen nehmen wir gerne kurz vor dem Anlass oder einen Tag im Voraus entgegen.

Rufen Sie uns an, Tel. 044 833 22 08, damit wir einen Termin vereinbaren können, um Ihren Anlass zu besprechen und erfolgreich zu gestalten.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt einen schönen Aufenthalt im Rössli Brüttsellen!

Mit freundlichen Grüssen

Yolanda Wintsch
und das Rössli-Team

Tanja Mamula
Küchenchefin

Menu Frühling

Spargelschaumsuppe ***	10.50
Kalbsteak mit Morchelrahmsauce serviert mit neuen Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse ***	54.–
Lauwarme Rhabarber- oder Apfel-Tarte mit Vanilleglace	12.50

Menu Sommer

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Melonenschnitze mit Schmerikoner Landrauchschinken, Ruccolasalat, Olivencrostini ***	18.50
Saltimbocca vom Kalb an Marsalajus serviert mit Weissweinsrisotto und Brokkoli ***	42.–
Sauerrahmglace mit marinierten Erdbeeren	11.80

Menu Herbst

Kürbisschaumsuppe ***	10.50
Nüsslisalat mit Ei und Crôutons ***	14.50
Schweinefilet am Stück gebraten mit Calvadosauce dazu Quarkspätzli und Gemüsebukett ***	39.50
Krokantes Baumnussparfait mit Zwetschgen	12.50

Menu Winter

Petersilienwurzelcremesuppe mit gerösteten Haselnüssen ***	10.50
Gebratene Jakobsmuschel und Riesenkrevette auf Lachscarpaccio mit Zitronen-Kerbel-Vinaigrette ***	18.50
Rindsfilet am Stück rosa gebraten mit Béarnaise Sauce dazu Kartoffelgratin und marktfrisches Kürbisgemüse ***	56.–
Luffige Orangencreme mit Zimtglace und Schokoladenkuchen	14.80

Kreieren Sie ihr eigenes Menü

Salate

Kopfsalat mit Ei und Radiesli	11.50
Bunter Blattsalat mit Ei und Brotcroûtons	11.50
Gemischter Salat mit Melone	14.50
Fenchelsalat mit Orangen und Oliven	11.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcrûtons	16.50
Nüsslisalat mit Granatapfel, Birnen, Taleggio-Crostini und Baumnüssen	16.50
Spargelsalat mit Schmerikoner Landrauchschinken	18.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Olivencrostini	16.50

Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli	9.–
Schaffhauser Riesling Suppe	9.–
Grüne Erbsensuppe mit Kokos und Ingwer	10.50
Tomaten-Mangosuppe	10.50
Bananen-Curry-Kokossuppe mit Mandeln	10.50
Kresseschaumsuppe mit Prosecco und Knoblauchcroûtons	10.50
Sellerie-Apfelcremesuppe	10.50
Fenchelcremesuppe mit Pernod und Lachsstreifen	10.50

Kalte Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsauce Selleriesalat «Waldorf»	16.50
Rindstartar mit Cognac veredelt, gräucherter Lachs und Melone mit Rohschinken	24.50
Fenchelsalat mit Orangen an weissem Olivenbalsamico mit geräuchertem Forellenfilet	16.50
Blattsalat mit hausgemachten Zander Knusperli und Tartarsauce	18.50

Warme Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Weisseinsauce Couscous und Gemüsejulienne	18.50
Blätterteig-Tasche gefüllt mit Pilzragût und Knusperspeck	18.50
Gebratener Riesenkrevette und Jakobsmuschel mit Weissweinrisotto	22.–
Ravioli gefüllt mit Feige und Brie mit Salbeibutter und Portweifeige	19.50
Strozzapreti mit Mascarpone-Sauce, Bresaola, getrockneten Tomaten, Oliven und Ruccola	18.50

Hauptgerichte

Vom Schwein

Schweinefilet im Blätterteig mit Sherrysauce	39.50
Schweine Steak überbacken mit Café de Paris	32.50
Schweinecordon-Bleu gefüllt mit Schinken und Greyerzer Käse	34.50

Vom Geflügel

Pouletbrust mit Schmerikoner Landrauchschinken und Thymian auf Portweinjus	32.50
Pouletbrust an pikanter roter Currysauce mit Tempura-Früchtespiess	32.50
Saffige Maispoulardenbrust mit Rosmarinjus	34.–

Vom Kalb

Marinierter Kalbsschulterbraten mit Honig-Senfsauce	32.50
Hausgemachte Kalbshacktätschli mit Morchelrahmsauce	34.50
Kalbpiccata oder Saltimbocca mit Marsalasaucce	42.–
Kalbsinvoltini mit Parmesan, Spinat und Pinienkernen	42.50
Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes mit Champignons	43.–
Kalbsteak, am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce	54.–

Vom Rind

Rindsschmorbraten niedergegart mit kräftigem Merlotjus Speckwürfeli und Champignons	36.–
Roastbeef rosa gebraten mit Béarnaise Sauce	42.50
Rindsfilet Gulasch Stroganoff	44.–
Rindsfilet am Stück, im Ofen gegart mit grüner Pfeffersauce	56.–

Hauptgänge...

...eine Beilage ihrer Wahl inbegriffen und mit buntem Marktgemüse serviert.

Tagliatelle	Quarkspätzli
Weissweinrisotto	Reis
Pommes Frites	Rösti
Kartoffel Krokette	Kartoffelgratin
Kartoffelstock	Bramata-Polenta

Desserts

Karamellköppli garniert mit Früchten und Rahm	9.–
Eiskaffee Rössli mit Tia Maria und Rahm	9.80
Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Früchtegarnitur	12.80
Toblerone Mousse mit Früchten und Rahm	11.–
Gebrannte Crème mit Vanille Glace	9.80
Zitronengras Panna Cotta mit Früchten und Rahm	9.80
Hausgemachte Vacherintorte	9.80
Frischer Fruchtsalat mit Vanille Glace und Rahm	12.50
Tiramisu mit Orangen und Grand Marnier	11.80
Zitronen-Bisquitroulade mit Beeren	9.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm	9.80
Erdbeer-Traum mit Vanillecreme und frischen Erdbeeren	9.80
Hausgemachter Apfelstrudel lauwarmer Vanillesauce	11.80
Dessertüberraschung im Gläsli serviert à discretion: Schokoladenmousse, Gebrannte Creme, Eiskaffee, Coupe Dänemark, Frischer Fruchtsalat und Dessert der Saison	16.80

...oder lassen Sie ihre Gäste vor Ort aus unserer Dessertkarte aussuchen.

Informationen zu unseren Lebensmitteln

Fleisch

Alle unsere Fleischerzeugnisse stammen aus der Metzgerei Müller AG Brüttisellen, gleich nebenan.

Fleisch aus Australien und Neuseeland (*) kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz und Australien*
Schwein	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz
Lamm	Australien und Neuseeland*
Wild	Schweiz und Österreich
Wurstwaren	Schweiz

(alles aus der Wursterei der Metzgerei Müller AG)

Fisch

Unseren Fisch beziehen wir von den Lieferanten Dörig & Brandl AG sowie G. Bianchi AG.

Riesencrevetten	Zucht - Vietnam
Lachs	Zucht - Norwegen
Zander	Estland

Gemüse und Früchte

Unser Gemüse und unsere Früchte stammen aus der Markthalle Zürich von Marinello + CO AG.

Unverträglichkeiten

Ihr Wohlergehen liegt uns am Herzen! Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.