



RÖSSLI HURDEN

# Apéro und Menüvorschläge





RÖSSLI HURDEN

## Apéro

CHF

### Snacks

Nüssli und Chips	pro Person	2
Marinierte Oliven	pro 100 gr	6
Parmesanmöckli	pro 100.gr	7
Gemüsesticks mit zweierlei Dip	pro 500.gr	14
Grissini mit Rohschinken	ab 10 Stk.	25
Blätterteiggebäck mit Käse/Mohn/Sesam	ab 10 Stk.	8

### Kalte Häppchen

Preis pro Stück

Tomaten-Mozzarellaspiesse	4
Melonen-Rohschinkenspiess	5
Bruschetta mit Tomaten	4
Bruschetta mit Avocado creme	4
Sandwiches belegt mit Salami/Rohschinken/Käse	5
Sandwiches belegt mit Räucherlachs	6
Rindstatar auf Pumpernickel	6
Geräuchertes Fischtatar auf Pumpernickel	6
Erfrischende Gazpacho im Shotglas	3

### Warme Häppchen

ab 10 Stück erhältlich

Mini Käseküchlein	27
Schinkengipfeli	37
Frühlingsrollen mit Sojasauce und Sweet-Chili Sauce	27
Mini Pizzetten	25
Satayspiesse mit Erdnussauce	29





RÖSSLI HURDEN

### **Apéro «Rössli»**

Blätterteiggebäck,  
Tomaten-Mozzarellaspiese, Melonen-Rohschinkenspiess,  
Rindstatar auf Pumpernickel, Geräuchertes Fischtatar auf Pumpernickel  
Schinkengipfeli, Frühlingsrollen

CHF 35

### **Apéro «Hurden»**

Bruschetta mit Tomaten, Bruschetta mit Avocado creme  
Grissini mit Rohschinken,  
Sandwiches mit Salami/Rohschinken/Käse,  
Tomaten-Mozzarella Spiese,  
Melonen Rohschinken Spiese  
Satayspiese mit Erdnussauce,

CHF 32





RÖSSLI HURDEN

## Menu 1

Knackiger Blattsalat mit Croutons,  
Avocadospalten, Radieschen und Kernen

\*\*\*

Passionsfrucht-Mango Sorbet

\*\*\*

Roastbeef im Niedergarofen gebraten mit Sauce Béarnaise,  
serviert mit Kartoffelgratin  
und Marktgemüse

\*\*\*

Toblerone Mousse mit Vanillesauce und seiner Garnitur

## Menu 2

Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen  
an einer ausgewählten Salatsauce

\*\*\*

Limonen Ravioli mit Salbeibutter

\*\*\*

Tranche vom Schweizer Rindsfilet an leichten Jus  
serviert auf Marktgemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Schokoladenfondant serviert mit Früchten





RÖSSLI HURDEN

### **Menu 3**

Weisswein-Schaumsuppe

\*\*\*

Zürisee Fischtartar, serviert  
mit mariniertem Salatbouquet

\*\*\*

Schweizer Kalbs Nierstück am Stück im Niedergarofen gegart  
an leichten Jus, serviert auf Weissweinrisotto  
und Sommergemüse

\*\*\*

Mango-Joghurt Mousse mit frischen Früchten

### **Menu 4**

Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen,  
an einer hausgemachten Salatsauce nach Wahl

\*\*\*

Weisswein-Schaumsuppe  
mit geräucherten Lachsstreifen

\*\*\*

Passionsfrucht-Mango Sorbet

\*\*\*

Tranche vom Schweizer Kalbs Nierstück  
an leichten Jus, serviert mit Saisongemüse und Weissweinrisotto

\*\*\*

Schokoladen Parfait mit Mandel Krokant





RÖSSLI HURDEN

## **Menu 5**

Bunter Blattsalat mit gebratenen Crevetten Schwänzen  
an Passionsfruchtdressing

\*\*\*

Limettensorbet

\*\*\*

Sanft gebratenes Hechtfilet aus dem Zürichsee an Noilly-Prat Sauce  
auf Saisongemüse, serviert mit Bratkartoffeln

\*\*\*

Tiramisu

## **Menu 6**

Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen  
an einer ausgewählten Salatsauce

\*\*\*

Limonen Ravioli mit Salbeibutter

\*\*\*

Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürichsee mit  
Weissweinschaumsauce  
serviert auf Parmesan-Risotto und Marktgemüse

\*\*\*

Toblerone Mousse mit Vanillesauce und seiner Garnitur





RÖSSLI HURDEN

## Vorspeisen

CHF

Blattsalat mit Sprossen und Kernen an einer ausgewählten Salatsauce	12
Knackiger Blattsalat mit Croutons, Avocadospalten, Radieschen und Kernen	16
Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen an einer ausgewählten Salatsauce	14
Antipasti Teller mit verschiedenen Gemüsen, Pilzen, Rohschinken, Parmesan und Focaccia	18
Bunter Blattsalat mit gebratenen Crevetten Schwänzen an Passionsfruchtdressing	20
Zürisee Fischtartar, serviert mit Salatbouquet und Traubenkern Dressing	19





RÖSSLI HURDEN

## Suppen

CHF

Rinderkraftbrühe mit Sherry und Flädli	13
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)	11
Tomatencremesuppe mit Schlagrahm und Basilikum	10
Weisswein-Schaumsuppe mit geräucherten Lachsstreifen	14
Kürbiscremesuppe* mit Kernen und Kürbiskernöl (Oktober-Dezember)	14
Spargelcremesuppe (Mai-Juni)	13
Süskartoffelsuppe mit gerösteten Cashewkernen (Vegan)	14







RÖSSLI HURDEN

## Zwischengerichte

CHF

Glasierte Jakobsmuschel auf Sauerrahm Kartoffelstock mit Pesto	24
Sanft gegartes Felchenfilet auf Fenchel Carpaccio	25
Gebratene Crevetten auf Safranrisotto	24
Im Olivenöl gebratenes Filet vom Zander mit Oliven Tapenade serviert auf Kartoffelstock	25
Limonen Ravioli mit Salbeibutter	18

## Immer wieder ein erfrischender Zwischengang

CHF

Passionsfrucht-Mango Sorbet	
Limettensorbet pro Portion und Person	5
alle Sorbets auf Wunsch mit Prosecco pro Portion und Person	9





RÖSSLI HURDEN

## Hauptgänge

CHF

"Pouletbrust al Limone" in Zitronenbutter gebratenes Pouletbrust Schnitzel	38
Im Ofen gebratene Maispoularde	42
Ganzes Schweinefilet im Salbei-Rohschinken Mantel	45
Roastbeef im Niedergarofen am Stück gebraten	54
Rindsfilet im Kräutermantel am Stück gebraten	60
Kalbs Nierstück am Stück gebraten mit Senf mariniert	55
Kalbsfilet sanft am Stück gebraten	64
Kalbs Nierstück aus dem Niedergarofen	54

### **Duo vom Filet**

Rinds und Schweinsfilet am Stück gebraten im Niedergarofen	62
Kalbsfilet und Rindsfilet am Stück gebraten im Kräutermantel	70





RÖSSLI HURDEN

### **Salzwasser Fische**

CHF

Doradenfilet in Olivenöl gebraten	45
Wolfsbarsch in Olivenöl gebraten	45

### **Fische aus dem Zürichsee oder aus Binnenfischerei**

CHF

Gebratene Lachsforelle	40
Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürichsee	43
Sanft gebratenes Hechtfilet aus dem Zürichsee	42
Schweizer Egli Filet	45





RÖSSLI HURDEN

## **Inklusive einer Beilage, einem Gemüse und einer Sauce nach Wahl**

jeweils eine Beilage ist im Preis der Gerichte inbegriffen

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Weissweinsrisotto, Pilaw-Reis, Risotto, Kartoffelstock, Polenta, Butternudeln

gemischtes Marktgemüse, Ratatouille, Blumenkohl, Blattspinat, glasierte Karotten, Speckbohnen, konfierten Cherrytomaten, Grilltomate  
grüne Spargel (Mai-Juni) auf Anfrage

Rotweinjus, Kräuterjus, Pilzrahmsauce, Senfsauce, Sauce Béarnaise, Kräuterbutter





RÖSSLI HURDEN

## **Vegetarische Gerichte**

	CHF
Safran-Weisswein Risotto mit gehobeltem Käse	24
Spargel Risotto mit gehobeltem Käse (Mai-Juni)	25
Kürbis Risotto mit Amaretti Crunsh (Oktober-Dezember)	25
Pasta «Oro Casarecce» mit getrockneten Tomaten, Basilikum Ricotta und gebackener Aubergine	29
Im Olivenöl geschwenkte Penne mit getrockneten Tomaten und Oliven serviert mit Parmesan Hobel	26
Limonen Ravioli mit Salbeibutter	27

## **Vegane Gerichte**

Buntes Curry mit geräuchertem Tofu serviert mit gerösteten Cashewkernen	27
Ofen-Süsskartoffeln auf Cashew-Hummus mit Thymian und Knoblauch verfeinert	32
Linsen-Pasta mit Cherrytomaten und Basilikum, serviert mit Rucola und Pinienkernen	27





RÖSSLI HURDEN

## Desserts

	CHF
Der Klassiker, hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm	11
Panna Cotta mit Fruchtspiegel und seiner Garnitur	12
Toblerone Mousse mit Vanillesauce	13
Erfrischendes Joghurt Mousse serviert mit Früchten	14
Fond au Chocolat mit Früchten und Glace	15
Zitronensorbet auf frischen Beeren mit Minzschaum (Vegan)	9
Panna Cotta auf Fruchtspiegel (Vegan)	12
Caramelköppli (Vegan)	10
Käse Buffet auf Anfrage, Preis nach Absprache	



RÖSSLI HURDEN



RÖSSLI HURDEN

## **Kinder Menü**

	CHF
Gemischter Blattsalat mit Französischer Sauce	8
Tomatensalat oder Gurkensalat	8
Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse	10
Chicken Nuggets mit Pommes frites	12
Fischstäbchen mit Blattspinat und Kartoffelstock	13
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	17
Pommes Frites Natur	8

## **Kinderglace**

Kinder Pingu	6
Vanilleglace mit Beeren- oder Schokoladensauce	4

