

---



# Bankett Menüvorschläge

---



- Die folgenden Gerichte verstehen sich für Anlässe & Festlichkeiten ab 10 Personen-  
Komponieren sie eine Speisefolge nach ihrer Wahl. In der Regel ein Menu pro Bankett.
- Wenn wir zeitig über Allergien und spezielle Kostformen (Vegetarier..) informiert werden, können wir gegebenenfalls Anpassungen an Gerichten vornehmen.
- Für Wünsche und Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung um Ihr Anlass individuell für Sie anzupassen.

 *Gasthof zum Rössli*

Rehgasse 1 4713 Matzendorf  
062 394 10 00 [www.roessli-matzendorf.ch](http://www.roessli-matzendorf.ch)  
[info@roessli-matzendorf.ch](mailto:info@roessli-matzendorf.ch)

## Suppen



- Bouillon mit Flädli  
Fr.5.50
- Spargelsuppe (saisonal) Fr.6.50
- Champignonrahmsuppe Fr.5.50
- Rüebli – Kokos Suppe Fr.7.50
- Senfsuppe mit Äpfelperlen Fr.8.50
- Petersilienwurzel Capuccino Fr.8.50
- Solothurner Wysesuppe Fr.8.50
- Steinpilz – Kastaniensuppe (saisonal) Fr.8.50
- Ingwer Maissuppe mit Chili Fr.8.50

## Salat



- Grüner Salat Fr.5.50
- Gemischter Salat Fr.7.50
- Rössli Salat (mit Parmesan & Brotcroûtons) Fr.8.50
- Nüsslisalat mit Ei & Speck (saisonal) Fr.10.50
- California Salat Fr.7.50  
(Eisbergsalat mit Rüeblistreifen & Äpfelvinaigrette)
- Herbstsalat (saisonal) Fr.9.50  
( mit Trauben, Speckwürfeli und Champignon)

## Vorspeise kalt



- Gefülltes Lachs-Avocado Carpaccio Fr.14.50
- Lachs Tiramisu auf Salatbeet Fr.15.50
- Blattsalat mit Kaninchenfilet Fr.15.50

- Pastete mit Salat Fr.14.50

## Vorspeisen warm



- Nudelnäschtle mit Morcheln und Wachtelei Fr. 18.50
- Rauchlachs Champagner Risotto mit Zitrone Fr.19.50
- Jakobsmuschel Spiessli auf Safranrisotto Fr.21.50
- Scampi auf Grapefruitrisotto Fr.18.50

## Hauptgänge



- Schweinsfilet Huusart an Morchelsauce Fr.35.50
- Überbackenes Schweinssteak mit Pfefferkäse Fr.26.50
- Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Fr.22.50
- Schweinsrahmschnitzel Fr.22.50
- Kräuterbraten vom Schweinsnierstück Fr. 25.50
- Schweinsfiletmedaillon mit Chilipesto auf einem Spinatbeet Fr.35.50
- Walliserbraten gefüllt mit Aprikosen & Cranberrys Fr.26.50
- Rindsgewürzbraten mit Dörripflaumen Fr.36.50
- Rumpsteak an Cognac Pfeffersauce Fr.38.50
- Roastbeef an Madaira Sauce Fr.39.50
- Grillierter Whisky Rindshuftbraten Fr.39.50
- Suser Rindsgeschnetzeltes Fr.32.50
- Rindsfiletmedaillon an Kaffee -Pfeffersauce Fr.51.50
- Kalbssteak an Morchelsauce Fr.48.50
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Fr.42.50
- Zartes Lammnierstück mit Pistazienschaum Fr.41.50

Alle Hauptgänge werden mit 3 verschiedenen Gemüse serviert und der Beilage ihrer Wahl

## Beilagen



- Pommes Frites
  - Röschtikroketten
  - Nudeln
  - Reis
  - Kartoffelgratin
  - Kartoffelstock
- Spätzli

## Dessert



- Brönticreme Fr.7.50
- Orangenmousse mit Schokoladensauce Fr.7.50
- Tiramisu Fr.7.50
- Baileys Mousse Fr.7.50
- Süssmost Creme Fr.6.50
- Frischer Fruchtsalat Fr.7.50
- Safran Parfait mit Erdbeeren ( saisonal) Fr.9.50
- Caramel Panna Cotta mit Portweinfeigen Fr.7.50
- Dessertvariation je nach Saison Fr.12.00
- Grapefruit –Himbeer Creme Fr.7.50
- Honig Mascarpone Parfait mit Passionsfruchtsauce Fr.10.50
- Mini Dessertträume (im Gläschen) je nach Saison) Fr.5.00

