

Genuss – Vorschläge Landgasthof Rössle

Festliche Menüs für Ihren ganz besonderen Anlass

Sehr geehrter Rössle Gast

Mit Freude überreichen wir Ihnen unsere Genuss – Vorschläge und freuen uns, Sie bei uns im Landgasthof Rössle herzlich willkommen zu heissen.

Wir freuen uns, Sie bei Ihrer bevorstehenden Feier **kulinarisch verwöhnen** zu dürfen und sicher Ihnen eine aufmerksame, sorgfältige und gepflegte Bedienung zu. Unsere Küche ist bekannt für ihre Top Qualität und für eine kreative Kochkunst. Wir können Ihnen Jeden kulinarischen Wunsch erfüllen. Nennen Sie uns Ihre Leibspeise oder Ihr Wunsch-Menü:

Die Menu Zusammenstellungen unsererseits sind reine Anregungen. Sie können die einzelnen Gänge wie auch die Beilagen der verschiedenen Speisen im **“Baukastensystem”** selber frei zusammenstellen. Wir reichen Ihnen zu Ihrem Ausgewählten Menü, Nachservice von Gemüse, Beilagen und Saucen.

Party-Brötchen und Butter werden auf dem Tisch eingestellt.

Prinzipiell kochen wir möglichst mit **heimischen Produkten** und berücksichtigen Liechtensteiner und Ostschweizer Produzenten aus der Region.

Wir sorgen für eine liebevolle und festliche Atmosphäre, passend zum Anlass und zur Jahreszeit in dem der Anlass stattfindet. Die Festtagstafel gestalten wir mit Blumen und Kerzen. Für Ihre Feier stellen wir Ihnen gratis Menükarten im Kopierverfahren her.

Für den von uns arrangierten **Blumenschmuck** berechnen wir Ihnen eine **Dekorpauschale** (je nach Größe des Anlasses)

Auf Ihren Wunsch hin, besorgen wir Ihnen Blumenarrangements beim Gärtner unseres Vertrauens, die wir zum Selbstkostenpreis verrechnen.

Damit Sie Ihre Gäste optimal in Empfang nehmen können, empfehlen wir Ihnen zum Auftakt einen **Aperitif**. Bei schönem Wetter ist dies auch gerne auf unserer Terrasse möglich. Mit dem von Ihnen ausgesuchten Weisswein, so wie Wasser, Orangensaft, Prosecco usw. kann der Feier nichts mehr im Wege stehen.

Zur Ergänzung:

Gemüse Stängel mit verschiedenen Dips	7.50 pP
Gebackenen Riesencrevetten mit Dip	7.50 pP
Kartoffelchips, Knabberereien	2.00 pP
Apérobrötchen verschieden belegt	9.00 pP
Schinkengipfeli, Frühlingsrollen	6.00 pP

Die Menüvorschläge sind zusammengestellt und berechnet für Anlässe mit einheitlichem Menü ab mindestens zehn Personen. Für kleinere Gruppen empfehlen wir Ihnen unsere reichhaltige à la carte Speisekarte.

Doris und Ramona Öhri stehen Ihnen bei der Auswahl Ihres Lieblingsmenüs gerne beratend zur Seite. Für weitere Auskünfte und Wünsche sind wir gerne für Sie da. Wir bitten Sie, uns das **Menü** Ihrer Wahl **mindestens 2 Wochen** vor Ihrer Feier bekannt zu geben. Bitte informieren Sie uns spätestens **einen Tag vor** Ihrer Feier über die **verbindliche Personenzahl**, welche wir in Rechnung stellen dürfen.

Unser Haus besitzt einen grossen Kinder-Spielplatz für unsere kleinen Gäste. Bei schlechtem Wetter, lädt die Kinder-Spiel-Ecke und diverse Spiele zum Verweilen ein.

Parkmöglichkeiten gibt es bei uns vor dem Haus und auf dem öffentlichen gratis Parkplatz zu genüge.

Wir freuen uns auf einen wunderbaren Anlass mit Ihnen.

Ob gross odr klie, ob jung odr alt, is Rössle kunnt ma, wells om gfallt.

Freundliche Grüsse

Fam. Öhri

Landgasthof Rössle

Kanalstrasse 2

LI-9491 Ruggell

Tel. Nr. +423 373 14 25

www.roessle.li

Genuss = Vorschläge

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit saisonaler Garnitur und Ihrem Wahl-Dressing	8.50
Kleiner gemischter Salat mit Ihrem Wahl-Dressing	9.50
Lachstartar mit Sauerrahmsauce und Salatbouquet	16.50
Bunter Salat mit Rohschinken Chips	10.50
Marinierter Thunfisch auf Avocado-Gurkenmousse	16.50
Rindstatar fein garniert mit Baguette	16.50
Spinatroulade mit Bündnerfleisch-Frischkäsefüllung	12.50
Hausmariniertes Rindscarpaccio mit Salatbouquet	16.50

Suppen

Blumenkohlcremesuppe mit Schwarzbrot Croutons	7.50
Champagner-Cremesuppe mit Kräuter-Croutons	7.50
Most-Cremesuppe mit süss-scharfen Apfelchips	7.50
Leichte Karottencremesuppe mit Ingwer	7.50
Kartoffelsuppe mit gebratenem Chicorée	7.50
Kräftige Rindsbouillon mit Flädle/Griessnockerl/ Leberspätzle	6.50
Schaumige Knoblauchcremesuppe	7.50

Warme Vorspeisen

Saisons-Risotto mit gebratenem Zander	17.50
Feine Nudeln mit Crevetten an roter Currysauce	17.50
Gewürzcouscous mit Lammrückenfilets und Rotweinjus	17.50
Knusprige Knödel mit sautierten Pilzen an Kräuterrahmsauce	14.50
Geräuchertes kaltes Forellenfilet mit Kartoffelpuffer und Preiselbeeren	15.50

Hauptgerichte

Schweinefilet in der mediterranen Hülle mit buntem Gemüse und Kroketten	32.50
Zartes Kalbssteak an Balsamicojus buntes Gemüsebouquet und Williams Kartoffeln	37.50
Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterkruste dazu getrüffelten Nudeln gereicht mit buntem Gemüse	39.50
Schweinefilet an cremiger Senfsauce serviert mit Duchesse Kartoffeln und buntem Gemüse	32.50
Duo vom Rinds- und Schweinefilet mit Kräuterbutter dazu Pommes-frites und Gemüsevariation	36.50
Zarte Kalbsschnitzel an Calvados Sauce dazu Nudeln mit Mandelsplitter und buntes Gemüse	34.50

Dessert

Vanilleglace mit warmen Mischbeeren oder Schokoladensauce	8.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	10.50
Schokoladenmousse-Duo mit einem Schuss Überraschung	10.50
Hausgemachtes Parfait mit Früchten der Saison	10.50
Panna cotta mit erfrischendem Limoncello	10.50

Frühlingsmenü

Bärlauch Cremesuppe mit Sahnehäubchen ***	8.50
Weisswein Risotto mit Kräuter-Morcheln ***	14.50
Bunter Blattsalat mit Löwenzahn und gehacktem Ei garniert ***	8.50
Zartes Lammrückenfilet dazu neue Kartoffeln mit Rosmarin und Frühlingsgemüse ***	35.50
Trilogie von der Erdbeere und Rhabarber	12.50
<hr/>	
	79.50

Sommermenü

Lachstatar mit Avocado Creme und Salatbouquet ***	16.50
Kalte Gurken-Apfel Suppe ***	7.50
Kleiner gemischter Salat an Hausdressing ***	7.50
Surf and turf Zartes Rindsfilet und rassige Riesencrevetten serviert auf Ratatouille Gemüse dazu gebratene Kartoffelwürfel ***	45.50
Fruchtsorbet mit buntem Fruchtsalat	10.50
<hr/>	
	83.50

Herbstmenü

Kürbis-Curry- Cremesuppe ***	8.50
Bunter Herbstsalat mit Speckstreifen, Trauben und Kerne ***	8.50
Hirschmedaillons mit Kräuterkruste hausgemachte Butterspätzle Rotkraut, Rosenkohl und glacierten Maronis ***	36.50
Honig-Mohn Parfait mit Zwetschgen Chutney	10.50
<hr/>	
	64.00

Wintermenü

Sbrinz Cremesuppe mit Blätterteig Sternen ***	8.50
Bunter Zupfsalat und Waldorfsalat mit Äpfeln ***	8.50
Rindsfilet Wellington im Blätterteig gerollt mit Rohschinken, Entenleberterrine und Trüffel mit buntem Gemüse und Hausgemachter Kartoffelstock ***	48.50
Zarte Crème brûlée liebevoll garniert	10.50
<hr/>	
	76.00

S Ruggeller Menü

Cremige Riesling-Sylvanersuppe dazu servieren wir Rebelküachle ***	12.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Salatbouquet (Ruggell ist bekanntlich das Wasserdorf Liechtensteins) ***	12.50
Suura Mocka (in Rotwein eingelegter Rindsbraten) Hausgemachte Spätzle Speckbohnen Räabagemüse ***	31.50
Tatsch mit Öpfelmuass (Kaiserschmarren mit Apfelmus)	9.50
<hr/>	
	66.00

S Bürgerliche Menü

Leichte Hafaläab Soppa (Gerstensuppe mit Einlage) ***	9.50
Blattsalat mit Malbuner Rohschinken chips ***	12.50
Saftiger Sulzbraten mit Härdöpfelstock (Kartoffelstock) Gemüse vo do ***	28.50
Süsses Türggarebelköpfler mit Fruchtsauce	9.50
	<hr/>
	60.00

Prinzessinnen und Prinzenmenü

Festtagsmenu zum 1/2 Preis

Kindermenü

Bouillon mit Flädle ***	
Kleiner gemischter Salat ***	
Schnitzel Pommes mit Gemüse oder Chicken-Nuggets mit Pommes und Gemüse ***	
Zwei Kugel Eis nach Wunsch	25.00

Landgasthof Rössle

seit 1875

Familie Öhri, FL-9491 Ruggell
Fürstentum Liechtenstein

Telefon: 00423-373 14 25
Fax: 00423-373 23 29
E-Mail: landgasthof@roessle.li

www.roessle.li