

# Bankette und Anlässe



„Schaut mal nach, was es alles gibt,  
stellt zusammen, was Euch beliebt.

Wir sind flexibel und beweglich  
und machen fast alles für Sie möglich.“

Silvia und Walter Mathys-Zaugg

## Lieber Gast

Wissen Sie, dass unser Gasthof über verschiedene Räumlichkeiten verfügt, die sich für Bankette, Anlässe und Tagungen besonders eignen?!

### Raumangebot

Gaststube - ca. 40 Personen

Sonnenterrasse - ca. 40 Personen

Säliparterre- ca. 20 Personen

Säli 1. Stock - ca. 50 Personen

Grosser Saal mit Bühne im 1. Stock - ca. 80 Personen

Auf unserer Webseite [www.roessli-gondiswil.ch](http://www.roessli-gondiswil.ch) finden Sie einige Bildimpressionen unserer Räumlichkeiten.

Wir verfügen im Apéro-, Bankett- und Tagungsbereich über grosse Erfahrung. Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung von Banketten und Anlässe und bieten Ihnen dafür den geeigneten Rahmen.

Wir schätzen die individuelle Beratung und empfehlen Ihnen ein persönliches Gespräch vor Ort mit Besichtigung der Räumlichkeiten. Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme, um einen unverbindlichen Besichtigungstermin vereinbaren können.

### Produkte von lokalen Lieferanten

Nach Möglichkeit beziehen wir unsere Produkte aus unserem Garten und von lokalen Lieferanten, wie zum Beispiel Käserei Gondiswil, Nyfeler's Bäckerstübli und Barbara Wüthrich Blumendeko.

### Herkunftsdeklaration

Schweinefleisch

Schweiz

Kalbfleisch

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz

Eglifilet\*\* / Forelle\*\*

Diverse Herkunft, bitte Nachfragen.

\*\* Kann mit Hormonen, Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

## APÉROVORSCHLÄGE

Hobelkäse pro Person

Hobelkäse mit Bündnerfleisch pro Person

Käsemöckli (Alpkäse) und Butterzopf pro Person

Gemischtes Apérogebäck pro Person

Schinkengipfeli pro Stück

Nüssli und Chips pro Person

Verschiedene Canapés pro Stück

(Hamme, Käse, Ei, Thon)

## SUPPEN

Hausgemachte Rindsbouillon mit Einlage nach Wahl

(Flädli, Gemüsebrunoise, Backerbsen, Buchstaben)

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Bärlauchcremesuppe

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Crôutons

\*\*\*

Brennesselcremesuppe

\*\*\*

Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*

Broccolicremesuppe

## SALAT

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Bunter Blattsalat mit Speck und Crôutons

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei (Saison)

## KALTE VORSPEISEN

Verschiedene Melonen mit Rohschinken

\*\*\*

Rindfleischtartar mit Toast und Butter

\*\*\*

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

## WARME VORSPEISEN

Luzerner Pilzpastetli

\*\*\*

Eglifilet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln

## HAUPTGERICHTE

Zarter Kalbs und Schweinebraten

bunte Gemüse garnitur

Pommes frites

\*\*\*

Bernerplatte mit fünf Sorten Fleisch

Sauerkraut und Bohnen

Salzkartoffeln

\*\*\*

Zartes Kalbfleisch Cordon Bleu

Paprikazitrone

bunte Gemüse garnitur

Kartoffelkroketten

\*\*\*

Wienerschnitzel goldbraun gebraten

Paprikazitrone

bunte Gemüse garnitur

Pommes frites

\*\*\*

Zartes Schweinssteak

grüne Pfefferrahmsauce

bunte Gemüse garnitur

hausgemachte Dinkelspätzli

\*\*\*

Zarte Schweinsfilet- Medaillons

Calvadosrahmsauce

bunte Gemüse garnitur

hausgemachter Kartoffelgratin

\*\*\*

Geschmorter Rindsbraten mit Speck, Pilzen und Croutons

kräftiger Rotweinjus

bunte Gemüse garnitur

hausgemachter Kartoffelgratin

\*\*\*

Kalbsrahmschnitzel

sämige Pilzrahmsauce

bunte Gemüse garnitur

Butternudeln

\*\*\*

Gebratenes Kalbssteak

feine Morchelrahmsauce

bunte Gemüse garnitur

Kartoffelkroketten

\*\*\*\*

Drei Filets Maison (Schwein, Rind, Kalb)

Sauce Bernaise und Morchelrahmsauce

bunte Gemüse garnitur

Kartoffelkroketten

\*\*\*

Roastbeef englische Art

Sauce Bernaise

bunte Gemüse garnitur

Kartoffelkroketten

**Aus den folgenden Beilagen kann bei jedem Hauptgang frei gewählt werden.**

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Reis, Gemüsereis, Risotto, Nudeln,

Dinkelspätzli

## DESSERT

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

\*\*\*

Hausgemachte gebrannte Crème

\*\*\*

Frisches Caramelköpflli mit Rahm und Früchtegarnitur

\*\*\*

Weisses Kaffeemousse mit frischen Früchten und Rahm

\*\*\*

Himbeerparfait garniert mit frischen Himbeeren und Rahm

\*\*\*

Hausgemachtes Parfait Glacé Grand Marnier

\*\*\*

Lisis Vacherin Eistorte

\*\*\*

Zitronenmousse garniert mit frischen Früchten und Rahm

\*\*\*

Schoggimousse

\*\*\*

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen

\*\*\*

Rumtopf mit Vanilleglace

Alle Desserts sind hausgemacht.