

Bankettvorschläge

**Die folgenden Angebote sind individuell
zusammenstellbar.**

**Gerne beraten wir Sie
beim persönlichen Gespräch.**

**Gasthaus zum Weissen Rössli
Mettmenstetten
Tel. 044 767 02 01
info@roessli-mettmenstetten.ch**

Vorspeisen

Salate

Blattsalat	9.80
Blattsalat mit Champignons, gebratenem Speck und Knoblauchcroutons	13.80
Gemischter Salat	11.80
Nüsslisalat mit Ei (saisonal)	12.80
Nüsslisalat „Vreni“ mit Pilzen, Speckstreifen und Brotcroutons (saisonal)	14.80
Blattsalat mit Avocadofächer	11.80
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	14.80

Kalte Vorspeisen

Hauspastete mit Waldorfsalat garniert, dazu Cumberlandsauce	14.80
Crevettencocktail mit Avocadofächer	16.80
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	16.80
Landrauchschinken mit Hüttenkäse	15.80

Suppen

Bouillon mit Flädli	9.80
Bouillon mit Gemüsewürfel	9.80
Aargauer Rüebli-suppe mit geröstetem Sesam	10.80
Kartoffel-suppe mit Pilzen	10.80
Gemüsecreme-suppe mit Rahmhaube	10.80
Curryschaum-suppe mit Pouletbruststreifen	11.80

Warme Vorspeisen

Mini Pastetli mit Pilzragout	13.80
Riesencrevetten „Costa- Blanca“	17.80

Hauptspeisen

Fleischgerichte

Pouletbruststreifen „Zürcher Art“ an Champignonsrahmsauce mit Butternudeln	26.-
Gebratenes Pouletbrüstli „Cafe de Paris“ mit Reis und Gemüse garnitur	26.-
Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce Butternudeln und Gemüse garnitur	27.-
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Nudeln und Gemüse	36.-
Kalbsbraten an Pilzrahmsauce Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	34.-
Schweinsfiletmedaillons an Steinpilzsauce mit Gemüseris	37.-
Zarter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock, Gemüse garnitur	32.80
Suurä Mockä mit Speck, Croutons und Pilzen Spätzli und Rotkraut	32.80
Hackbraten „Rössli“ Kartoffelstock und Gemüse garnitur	28.80
Rindsgulasch „Stroganoff“ Mit Butterspätzli und Gemüse	32.80
Grillierte Kalbsschnitzel an Calvadosauce Butternudeln, Gemüse garnitur	35.80
Pouletgeschnetztes „Casimir“ im Reisring mit Früchtespiess garniert	27.-
Aargauer Zwetschgenbraten mit Kartoffelstock, Gemüse garnitur	28.-
„Les trois-filets“ Rinds- Kalbs- und Schweinefilet in drei Gängen serviert Drei Verschiedene Saucen und Beilagen nach Wahl	68.-

Aus der Fischküche

Lachs an Weissweinkräutersauce, Gemüsereis	32.80
Gebratene Eglifilets mit Mandeln und Salzkartoffeln	33.80
Zanderfilets an Zitronensauce Reis und Gemüse	32.80

Vegetarische Gerichte

Blätterteigherz mit Gemüsestroganoff	24.80
Aepler Makronen mit Apfelmus	21.80
Weissweinrisotto mit Pilzen und Gemüse garniert	21.80
Nudeln an Steinpilz- Gemüsesauce	22.80

Desserts

Hausgemachtes Schokoladenmousse	12.80
Grosis Brännli Creme	11.80
Zwetschgenträumli mit Zimtglace	12.80
Frischer Fruchtsalat	10.80
Tiramisu	12.80
Sorbet Colonel	12.80
Sorbet Vielle Prune	12.80

Zu Ihrer Information

Die am Morgen des stattfindenden Tages bekannte Personenzahl werden wir mindestens in Rechnung stellen.

Annulationsbedingungen

Bei einer Annullation bis 24 Stunden vor Beginn des Anlasses findet keine Verrechnung statt. Bei kürzerer Frist werden wir einen entsprechenden Teil des Arrangements in Rechnung stellen.