

# Menüvorschläge



## **Landgasthof Alpenrösli**

*www.alpenroesli-schneisingen.ch*

*Tel. 056 241 19 01*

*Fax 056 241 19 14*

*Montag/Dienstag Ruhetag*

*Wir möchten Sie im Landgasthof Alpenrösli zu Ihren Anlässen herzlich willkommen heissen.*

*Unser Anliegen ist es, Ihren Aufenthalt im Alpenrösli so angenehm wie möglich zu gestalten.*

*Selbstverständlich berücksichtigen wir ihre Wünsche und Vorstellungen und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.*

*Sie können aus den nachfolgenden Vorschlägen wählen, oder wir stellen auch gerne ein passendes Menü für Sie zusammen.*

### **Unsere Räumlichkeiten:**

- *Restaurant* *42 Personen*
- *Buurestube* *30 Personen*
- *Säli* *16 Personen*
- *Weinkeller „Apero“* *10-15 Personen*

### **Bestellungen:**

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie, um persönlich mit Ihnen das Essen, die Getränke sowie weitere Details wie Dekoration, Ablauf usw. zu besprechen.

Wir bitten Sie, uns die Menübestellung spätestens 1 Woche vor Ihrem geplanten Anlass mitzuteilen. Ebenfalls bitten wir Sie darum, uns am Vorabend des Anlasses, die genaue Teilnehmerzahl verbindlich zu bestätigen.

### **Bezahlung:**

Die Preise sind pro Person und in Schweizer Franken inkl. 8 % Mwst.

Wir bitten Sie, die Rechnung bar, mit EC-Direkt, Postcard oder mit einem Einzahlungsschein zu begleichen. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir für Bankette keine Kreditkarten akzeptieren können.

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Familie Meier-Rohner

## Apéro

Crostini	
Grissini mit Rohschinken	
Blätterteiggebäck	
Quiche Lorraine	
Tatarbrötli	
Lachsbrötli	
Hacktäschli	
Gebrochener Parmesan	pro Person 7.50

## Suppen

Bouillon mit Flädli, Ei, Sherry oder Markbein	7.00
Gemüsesuppe	7.00
Tomatensuppe	8.00
Aargauer Rüebli-suppe	7.00
Bärlauch-, Spargel-, Kürbis-, Pilz- oder Maronissuppe (Saison)	8.00

## Salate

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	10.00
Nüssli-salat mit Ei (Saison)	11.00
Alpenrösli Salat mit Kalbsleberli	17.00

### **Kalte Vorspeisen**

Duo vom Rind (halb Tatar – halb Carpaccio)	21.50
Rindfleisch Carpaccio mit Parmesanspänen	17.50
Rindstatar	18.00
Geräucherter Lachs mit Toast	18.50
Melone mit Rohschinken (Saison)	15.50

### **Warme Vorspeisen**

Risotto nach Saison	15.00
Schneisiger Chästünne	10.50
Gebratenes Zanderfilet nach Tessiner Art	18.50
Dorade auf Lauchgemüse	18.50

### **Fisch**

Eglifilet mit Mandelbutter	33.00
Zanderfilet	33.00
Dorade	34.00

### **Schwein**

Schweinsvoressen an Rotweinsauce	27.50
Schweinshalsbraten an Rosmarinjus	27.50
Schweinsfiletmedaillons an Pilzrahmsauce	34.50
Piccata Milanese	28.50
Saltimbocca	28.50

## Rind

Rindsschmorbraten	32.50
Entrecôte „double“ Sauce Bernaise	37.50
Rindsfilet «Choron»	44.50
Filetwürfeli Stroganoff	38.50
Chateaubriand an Sauce Bernaise (in zwei Gängen serviert)	54.00

## Kalb

Kalbssteak an Morchelsauce	42.50
Rahmschnitzel	37.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	35.00
Kalbsschulterbraten an Portweinsauce	34.50
Piccata Milanese	34.00
Saltimbocca an Portweinjus	34.00

## Poulet

Pouletbrust mit Kräuterschaum	25.50
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce	25.50

**Gemüse und eine Beilage sind im Preis inbegriffen.**

**Jede weitere Beilage 3.50 pro Person:**

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelgratin

Nudeln, Spaghetti, Spätzli

Reis, Risotto

## Dessert

Agi's Best	14.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch	12.50
Caramelchöpfli mit Rahm	8.50
Apfelküchlein mit Vanille-Sauce	12.50
Brännli Crème mit Rahm	8.50
Weisses- und Braunes Schokoladenmousse	11.50
Sorbetteller	11.50
Käseteller	14.50
Kuchen und Torten auf Anfrage	