

Menüvorschläge ab 10 Personen
Landgasthof Alpenrösli



Herzlich Willkommen im Alpenrösli

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.

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

Familie

Agnes und Josef Meier-Rohner

Tel. 056 241 19 01

Fax 056 241 19 14

www.alpenroesli-schneisingen.ch

Montag/Dienstag Ruhetag

Unsere Räumlichkeiten

Restaurant	42 Personen
Buurestube	30 Personen
Säli	16 Personen
Weinkeller «Apéro»	10 bis 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 Teilnehmer-zahl verbindlich zu bestätigen.

Bezahlung

Preisangaben sind pro Person in CHF inkl. der gesetzlichen 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.

Apéro

Crostini

Grissini mit Rohschinken

Blätterteiggebäck

Quiche Lorraine

Tatarbrötli

Lachsbrötli

Hacktätschli

Gebrochener Parmesan

pro Person 7.50

Suppen

Bouillon mit Flädli, Ei, Sherry oder Markbein 7.00

Gemüsesuppe 7.00

Tomatensuppe 8.00

Aargauer Rüeblisuppe 7.00

Bärlauch-, Spargel-, Kürbis-, Pilz- oder Maronisuppe (Saison) 8.00

Salate

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	10.00
Nüsslisalat 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 béarnaise	37.50
Rindsfilet «Choron»	44.50
Filetwürfeli Stroganoff	38.50
Chateaubriand an Sauce béarnaise <i>in zwei Gängen serviert</i>	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
Salimbocca 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
CHF 3.50 pro Person:*

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelgratin,
Nudeln, Spaghetti, Spätzli, Reis und Risotto

Herkunft der Produkte

Rind:	Schweiz, Uruguay
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Zander:	Ostsee
Krustentiere:	Pazifik
Lachs:	Norwegen

Desserts

Agi's Best	15.50
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	

Alle Preisangaben in CHF inkl. gesetzlichen MwSt.