



*Menüvorschläge*  
*ab 10 Personen*

Landgasthof  
Alpenrösli



---

# 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.**

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

**Familie**

**Annamaria und Bob Svacek-Takacs**

**Tel. 0562411901**

**[www.alpenroesli-schneisingen.ch](http://www.alpenroesli-schneisingen.ch)**

**[alpenroesli.gastro@outlook.com](mailto:alpenroesli.gastro@outlook.com)**



---

# Landgasthof Alpenrösli



## Unsere Räumlichkeiten

Restaurant	42 Personen
Buurestube	30 Personen
Säli	16 Personen
Weinkeller «Apéro»	10 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

Preisangaben sind pro Person in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir bitten Sie, die Rechnung bar, mit EC-Direkt oder mit einem Einzahlungsschein zu begleichen.



# Landgasthof Alpenrösli

## Zum Apéritif

### Canapés

Salami, Eier, Thon	2.50 pro Stück
Tartar, Lachs	3.50 pro Stück

### Warme Häppchen

Schinkengipfeli	2.50 pro Stück
Käseküchlein	2.50 pro Stück
Kleine Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	2.50 pro Stück

### Assortierte Häppchen

verschiedene kalte Häppchen	9.00 pro Person
verschiedene warme Häppchen	12.00 pro Person
verschiedene kalte und warme Häppchen	12.00 pro Person

### Nur für den Gluscht

1 Tartar, 1 Eiercanapé und 1 Schinkengipfeli	6.50 pro Person
---	-----------------

# Landgasthof Alpenrösli

## Zur Vorspeise

### Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Ei	11.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	12.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter	13.50
Lachsvariationen	
Lachstranche, Lachstartar und Lachsmousse	18.00

### Warme Vorspeisen

Gebratener Zander auf gegrilltem Gemüse	19.00
Gebratene Jakobsmuscheln Zitronengras mit Mascarponerisotto	19.00

### Suppen

Fleischbouillon mit Gemüsestreifen, Flädli, Eierfäden oder Sherry	8.50
Karotte-Ingwersuppe	8.50
Safransuppe mit Jakobsmuscheln	13.50
Tomatensuppe mit Gin	8.50
Saisonale Suppen: Spargeln, Steinpilze, Kürbis	8.50

---

# Landgasthof Alpenrösli



## Zum Hauptgericht

### Schwein

**Schweinshalsbraten an Rotweinjus**  
Kartoffelstock und Gemüse **29.00**

**Schweinspiccata Milanese**  
Safranrisotto und Blattspinat **34.00**

**Schweinefiletmedaillon im Speckmantel**  
Calvadosauce, Kartoffelstock, Blattspinat **39.00**

### Kalb

**Saltimbocca an Marsalajus**  
Pilaw-Reis und Ratatouille **42.00**

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art**  
Rösti **39.00**

**Kalbssteak an Morchelsauce**  
Tagliatelle und Gemüse garnitur **52.00**

**Kalb carré an Pilzsauce gebraten**  
Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur **59.00**



# Landgasthof Alpenrösli

## Zum Hauptgericht

### Rind

#### Geschmorter Rindsbraten

Kartoffelstock und Gemüse garnitur **35.00**

#### Rindsfiletstreifen Stroganoff

Trockenreis, Kefen, und gedämpfte Tomaten **44.00**

#### Warmes Roastbeef, Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüse garnitur **49.00**

#### Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise

Pommes frites, Gemüse garnitur **55.00**

### Fischgerichte oder Fleischlose Gerichte

#### Gemüsecurry mit Früchten

im Langkornreisring **27.00**

#### Weissweinrisotto mit Mascarpone

Saisonpilzen **29.00**

#### Lachstranche an Dillrahmsauce

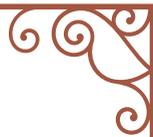
auf Gemüsebeet, Safranreis **37.00**

#### Gebratenes Zanderfilet Provenzalische Art

mit Butterreis und Blattspinat **39.00**

---

# Landgasthof Alpenrösli



## *Desserts*



<b>Hausgemachtes Mousse au Chocolat</b>	<b>11.00</b>
<b>Caramelköpfli mit Rahm</b>	<b>8.50</b>
<b>Orangen Panna Cotta Mit saisonalen Früchten</b>	<b>11.00</b>
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	<b>10.50</b>
<b>Gebrannte Crème mit Rahm</b>	<b>10.00</b>
<b>Vacherin-Glacetorte</b>	<b>12.00</b>
<b>Hausgemachtes Parfait nach Saison</b>	<b>11.50</b>
<b>Verschiedene Torten</b>	<b>ab 8.00</b>

**Käseteller Preis nach Wahl**



---

# Landgasthof Alpenrösli



## *Zusammengestellte Menüs ab 10 Personen*

### **Menü 1 à 52.00**

Gemüsesuppe

Bunter Blattsalat

Schweinshalsbraten an Rotweinjus,  
Kartoffelstock und Gemüse

Caramelköpflì mit Rahm

### **Menü 2 à 60.00**

Bouillon mit Flädli

Haussalat

Schweinsfilet am Stück gebraten

Rosmarinjus, Butternudeln und Gemüse

Mousse au Chocolat

### **Menü 3 à 62.00**

Tomatensuppe mit Gin

Gemischter Salat

Kalbpiccata Milanese, Risotto und Blattspinat

Tiramisu



---

# Landgasthof Alpenrösli



## *Zusammengestellte Menüs ab 10 Personen*

### **Menü 4 à 65.00**

Gemüsesuppe

Saisonsalat

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti

Schwarzwälder Torte

### **Menü 5 à 74.00**

Safransuppe

Tomatensalat mit Basilikum

Roastbeef rosé gebraten, Sauce Béarnaise

Krokette-Kartoffeln und Saisongemüse

Hausgemachtes Früchteparfait

### **Menü 6 à 83.00**

Rüebli-Ingwersuppe

Blattsalat mit Saisonpilzen

Rindsfilet am Stück gebraten an kräftiger

Rotweinsauce, Gratin-Kartoffeln

Orangen Panna Cotta mit Früchten garniert

