

Gasthof Rössli

ADLIGENSWIL

BANKETTE • HOCHZEITEN • FAMILIENFESTE • FIRMENFEIERN

FESTE & EVENTS IM RÖSSLI. FEIERN MIT STIL.



Gasthof Rössli – 1772 erbaut auf solidem Fundament

Unser Haus bietet einen einzigartigen Rahmen für Feiern von 2 bis 140 Personen.

Es erwartet Sie...

Susy und Markus Sager-Meyerhans und
unsere Mitarbeiter mit viel persönlichem Engagement
Dienstbereitschaft mit Herz und Seele
Wärme und Gastfreundschaft für Ihre Gäste



Klassisches Silberbesteck
Tischwäsche in Halbleinen
Quadratische und rechteckige Tische
Kerzen und Leuchter



Knisterndes Kaminfeuer; Am Spieß „Grilliertes“
Traditionelle, moderne und auch trendige Gerichte
Achtsamkeit vor Mensch und Natur
Ausgezeichnete Küche: Bib Gourmand (Guide Michelin 2018)

Gasthof Rössli

ADLIGENSWIL

DIE EVENT-LOCATION IN ADLIGENSWIL

Mit unserer Eventlocation im „klassischen Stil“ gehen wir mit dem Trend der Zeit und vermitteln Ihnen für Jubiläen, Kunden-, Mitarbeiteranlässe oder Präsentationen solide Werte, Seriosität und Kontinuität. Mittlerweile Einzigartig. Mit dem Out- und Indoor-Bereich entsteht eine überschaubare Grosszügigkeit, die zusammen mit tollen natürlichen und gewachsenen Dekoelementen für eine gemütliche und urbane Stimmung sorgt.

EVENTPARTNER

Um den variantenreichen und individuellen Wünschen gerecht zu werden, verlassen wir uns bei farbiger Tischwäsche, Hussen sowie speziellen Bodenbelägen auf unsere kompetenten Eventpartner.

Der direkte Ansprechpartner für Sie.

MUSIK UND IDEEN

Der Saal verfügt über eine gute Akustik. Ein jährlich gestimmtes Grotrian-Steinweg Klavier steht zu Ihrer Verfügung. Die Kosten für das Nachstimmen für einen besonders reinen Klang übernimmt der Veranstalter.

Für Oldies aus 60 Jahren Pop- und Rockmusik auf Vinyl Single Schallplatten empfehlen wir Michael Richter, Spitzberglistrasse 6, 6048 Horw, 041 970 44 66.

Eine besondere Empfehlung für 15 – 20 Personen ist das Tintenfass-Museum von E. J. Durrer in Adligenswil. erhard.durrer@bluewin.ch, 041 371 01 00

Unsere sehr schöne Pfarrkirche eignet sich wunderbar für ein klassisches Konzert. Anschliessend Apéro auf der Terrasse oder im Mostkeller.

Gasthof Rössli

ADLIGENSWIL

RÄUMLICHKEITEN

DER ROSENGARTEN FÜR 2 BIS 120 PERSONEN

Wunderbare Landhausstimmung mit bedachter Terrasse.
Für Get-together und Apéros als Lounge und Aufenthaltsort während eines Anlasses!

DIE ROSENSTUBE FÜR 16 BIS 26 PERSONEN

Kleine Stube im 1. Stock für gemütliche persönliche Familien- oder Firmenfeier.
Auch für Sitzungen geeignet Miete Fr. 80.00

DER MOST- UND WEINKELLER FÜR BIS ZU 100 PERSONEN

Einmaliges Ambiente mit historischem Gemäuer aus dem Jahre 1772.
Beide Räume bieten je Platz für bis zu 50 – 60 Personen.
Most- und Weinkeller können separat oder zusammen genutzt werden. Ideal für Apéros, Theater, Männerabende, Weindegustationen.
Der Groove lässt für Vieles Spielraum!

DIE RÖSSLISTUBE UND DER GROSSE SAAL FÜR 20 BIS 140 PERSONEN

Gediegenes, elegantes Ambiente.
Geschmackvolle Antiquitäten, moderne Textilien.
Ein wunderbarer Ort für Taufen, Hochzeiten, Firmenfeste mit Stil!
Und auch ein Ort für Zusammenkunft im einfacheren Rahmen aller Art.

UNSERE HOTELZIMMER

8 Zimmer mit 15 Betten, sorgsam renoviert und mit Kunst und Antiquitäten harmonisch gestylt, gepaart mit modernen Komponenten.
Hochzeitszimmer dekoriert mit Rosen und gekühltem Prosecco!

Gasthof Rössli

ADLIGENSWIL

KULINARIK

Für Ihr Festbankett habe ich als Küchenchef fünf verschiedene Menus kreiert. Gerne nehmen wir Bezug auf Ihre Individualität, Nationalität, Kulturkreis, Beruf.

Viele Aspekte können ein Menu prägen und unerwartet neue, auch für uns spannende Kombinationen entstehen lassen. Wir beraten Sie gerne und nehmen die Herausforderung an.

Selbstverständlich passen wir Ihr Menu für Vegetarier oder Allergiker an. Wenn Sie Ihre Gäste mit Leckereien vom Buffet verwöhnen wollen, empfehlen wir unser Vorspeisen- und Dessertbuffet.

Mit unserem Rosengarten sind wir den Rosen verbunden, deshalb tragen unsere Menus Rosennamen.

FESTLICHE MENUVORSCHLÄGE

Menu „Spirit of Peace“

Auf Rosenholz geräucherter schottischer Bio-Lachs
Fantasiesalat mit Duftrosen



Rosen-Randensuppe



Coq à la Rose

Pouardenbrüstchen auf Rosenrisotto



Rosenblütenparfait und Rosensabayon

CHF 69

Gasthof Rössli

ADLIGENSWIL

FESTLICHE MENUVORSCHLÄGE

Menu „Black Cherry Gold“

Gebratenes Steinbeisserfilet
auf schwarzen Belugalinsen mit Meaux Senf



Kalbsmedaillons auf Whiskyrahmsauce „Black Label“
Tagliatelle und buntes Saisongemüse



Schokoladensorbet aus Javaschokolade
und Küchlein mit Arribaschokolade

CHF 65

Menu „Baronin von Savigny“

Bunter Blattsalat
mit Melonen und Duftrosenstreifen
leichtes Gartenkräuterdressing



Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry,
feinem Gemüse und Rosmaringrissini



Doppeltes Entrecôte mit Sauce béarnaise
Kartoffelgratin und Blattspinat



Klassisches Dessertbuffet

CHF 78

Gasthof Rössli

ADLIGENSWIL

FESTLICHE MENUVORSCHLÄGE

Menu „White Lady“

Hausgeräucher Kaffeelachs

Dill-Senfsauce

Salatbouquet mit Zitronenöl



Saisonales Gemüsecrèmesüppchen

mit Focaccia



„Pro Specie Rara“ Tomatensalat mit Büffelmozzarella

leichtes Basilikumdressing



Deux Médailles

Rind mit Sauce béarnaise

Schwein mit Morchelrahmsauce

Kartoffelkroketten und Sommergemüse



Schokoladenvariation

CHF 84

Gasthof Rössli

ADLIGENSWIL

FESTLICHE MENUVORSCHLÄGE

Menu „Baccara“

Gebratenes Wachtelbrüstchen
auf pikanten Linsen



Champagnersüppchen
mit Chärnser Edelpilzen



Coquille Saint-Jacques und Loup de mer Filet
Vanilleschaum und Venere-Reis



Calamansi-Sorbet mit Tonic



Ganzes Kalbssteak am Holzkohlengrill gebraten
Rotweinsauce
Griess-Gnocchi und Spinat



Dessertsymphonie

CHF 90

Gasthof Rössli

ADLIGENSWIL

SUPPEN

Am Chef sis Súppli 9.00

Klare Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Flädli 10.00

Consommé mit Pfannkuchenstreifen 11.00

Crèmesuppen

Karotten-Orangensuppe, leicht pikant 9.50

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumrahm 9.50

Lauchcrèmesuppe mit frischem Schnittlauch 9.50

Süssmaissuppe mit gebratenen Maiskörnern 9.50

Ingwerschaumsuppe mit gerösteten Mandeln 9.50

Saisonale Crèmesuppen

Spargelcrèmesuppe mit frischer Vanille 10.50

Kressecrèmesuppe 10.50

Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto und Orangen 10.50

Rosenkohlcrèmesuppe mit Waldchampignons 10.50

Spezialsuppen

Weinsuppe mit Eierschwämmchen 14.00

Ochschwanzsuppe mit seinen Fleischstücken 15.00

Mediterranes Fischsüppchen mit Safran „Bouillabaisse“ 16.00

Gasthof Rössli

ADLIGENSWIL

SALATE UND VORSPEISEN

Klassische Salate

Grüner Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	10.50
Bunter Fantasiesalat dekoriert, mit saisonalem Charakter	11.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck oder Croûtons (saisonal)	13.00

Kombinierte Salatvorspeisen

Fleischpastete mit Sauce Cumberland und kleinem Salatbouquet	14.00
Hausmarinierter Kaffee-Lachs mit kleinem Salatbouquet	15.00
Klassisch angerichteter Rauchlachs mit Toast und Butter	16.00
Gebratener Zander auf schwarzem Reis, Vanilleschaum	16.00
Rindstatar mit buntem Salatbouquet und Toast	17.00

Warme Fisch-Vorspeisen

Schweizer Felchen, Blattspinat im Blätterteigblatt	15.00
Zander auf Champagnersauerkraut mit Speck	16.00
Coquille St. Jacques und Loup de mer Filet auf Wakamé	17.00
Wolfsbarsch auf gebratenem Ratatouille mit Pinien und Rosinen	18.00

Gasthof Rössli

ADLIGENSWIL

HAUPTGANG - BODENSTÄNDIG

Hausgemachter Kalbshackbraten mit hausgemachtem Kartoffelstock aus Agriakartoffeln veredelt als Duo mit rosa gebratenem Kalbsfilet	27.00 + 9.00
Geschmortes Rindsragout Feine Polenta, im Kupferkessel gegart veredelt als Duo mit einem Medaillon aus Rindsfilet	28.00 + 5.00
Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Feine Polenta, im Kupferkessel gegart	28.00
Kalbshaxen am Knochen gegart und tranchiert mit hausgemachtem Kartoffelstock aus Agriakartoffeln	32.00
Glasierter Kalbshals an Gemüsesauce Feine Polenta, im Kupferkessel gegart	28.00
Französische Maispoularde mit Rohschinken und Salbei auf Carnaroli-Risotto mit Sbrinz AOC	29.00
Schweinssteak mit hausgemachter Café de Paris mit klassischem Gemüsebouquet und Pommes frites	29.00
Französisches Entenbrüstchen à l'orange mit Hartweizen-Gnocchi und Blattspinat	32.00
Entrecôte vom Schweizer Weiderind Kartoffel-Rahmgratin und buntes Gemüse	39.00

Gasthof Rössli

A D L I G E N S W I L

VOM HOLZKOHLEGRILL

Ganzes Schweinscarré an der Holzkohle grilliert Pommes Savoyardes, buntes Gemüse und Apfelmus	31.00
Ganzes Schweinscarré (ohne Knochen) am Spiess grilliert Hartweizen-Gnocchi und buntes Gemüse	33.00
Ganzes Kalbscarré (ohne Knochen) an der Holzkohle grilliert Kartoffel-Rahmgratin und buntes Gemüse	42.00
Ganzes Kotelettstück vom Schwein am Spiess grilliert Hartweizen-Gnocchi und buntes Gemüse	38.00
Ganzes Kotelettstück vom Kalb am Spiess grilliert Laugenknödel und buntes Gemüse	48.00
Rindshohrücken vom Holzkohlengrill Kartoffel-Rahmgratin und buntes Gemüse	36.00
Roastbeef, rosa gebraten, Sauce béarnaise Kartoffel-Rahmgratin und buntes Gemüse	38.00

Auf Anfrage:

„Train de Côte de boeuf“

(Ganzes Rindsrippenstück mit Knochen am Spiess grilliert ca. 20 Pers)

Ganze Ente, Gans oder Truthahn

Unsere Portionen sind nicht übergross.

Gerne servieren wir Supplément ab der heissen Platte.

Selbstverständlich sind die Beilagen austauschbar

Gasthof Rössli

ADLIGENSWIL

SÜSS-SPEISEN

Em Grosi Meyerhans sini brönnti Crème	9.00
Meringues mit Vanilleglacé und Rahm	9.00
Caramelchöpfli mit Früchten und Rahm	9.00
Apfelkuchen mit Schlagrahm und Vanilleglacé	10.00
Klassische Coupes wie Danmark, Heissi Liebi, Bananensplit, Belle Helene, Coupe Jacques dürfen nicht fehlen und sind selbstverständlich auch erhältlich.	10.00
Schoggimousse aus Maracaiboschokolade 65%	13.00
Kleine Variation von süssen Köstlichkeiten	16.00
Käsebuffet mit erstklassigem Schweizer Käse à discrétion Chäs Barmettler, Luzern	16.00
Dessertbuffet Klassisch	16.00
Gebrannte Crème, Fruchtsalat, Meringues, Apfelkuchen, Mousse au chocolat, 3 verschiedene Glacés, Rahm, Caramelköppli, Kleine Variation von Schweizer Käse	
Dessertbuffet „Royal“	22.00
Mousse au Chocolat, Grünerbsenmousse, Aspik mit Beeren, Schokoladenküchlein und Quarkschnitte in kleinen Portionen, Friandises, gebrannte Crème, Fruchtsalat, Meringues, Apfelkuchen, 3 verschiedene Glacés, Rahm, Caramelköppli, Crema Catalana Inkl. Käsebuffet mit erstklassigem Schweizer Käse Chäs Barmettler, Luzern	25.00