



RESTAURANT RÖSSLIPOST UNTERIBERG

Menüvorschläge

Bei unseren Menüvorschlägen handelt es sich um Standardgerichte, die das ganze Jahr über zubereitet werden. Gerne können Sie uns auch Ihre persönlichen Wünsche mitteilen oder aus unseren Vorschlägen Änderungen vornehmen. Für saisonale Gerichte beraten wir Sie gerne persönlich.

Gemeinsam können wir alle Einzelheiten besprechen und bei der Auswahl des zum Ihrem Essen passenden Weins helfen.

Wir bitten Sie, uns eine Woche vor dem Anlass Ihren Menüwunsch und die Anzahl Gäste bekannt zu geben, damit wir für einen reibungslosen Ablauf sorgen können. Absenzen am gleichen Tag werden verrechnet.

Für Ihr Interesse danken wir Ihnen ganz herzlich. Wir hoffen, Ihre Wünsche zu Ihrer vollsten Zufriedenheit erfüllen zu können.

Reservieren Sie sich einen Termin für Ihre Menübesprechung per Telefon oder per E-Mail.

Istvan B. Molnar

Gastgeber

Roland Toth

Küchenchef

Restaurant RössliPost • Schmalzgrubenstrasse 2, CH-8842 Unteriberg

Tel.+41 55 414 6031, Mobil.+41 76 533 7714

restaurant@roesslipost.ch



Apéro- Häppchen

| | | |
|--|-----------|----------|
| Schinkengipfeli | pro Stk | 2.00 CHF |
| Diverse kleine Sandwiches | pro Stk. | 2.00 CHF |
| Bruschetta mit Tomaten und Rucola | pro Stk. | 2.00 CHF |
| Canapés mit Salami, Schinken, Ei, Thun | pro Stk. | 3.30 CHF |
| Pommes Chips, Nüssli, Salzstängeli | pro Pers. | 4.00 CHF |
| Frisches Gemüse mit Dip-Sauce | pro Pers. | 4.00 CHF |
| Canapés mit Rauchlachs, Bündnerfleisch | pro Stk. | 4.50 CHF |
| Gemischtes Apéro-Blätterteiggebäck | pro Pers. | 4.50 CHF |
| Fischknusperli mit Tartarsauce | pro Pers. | 5.00 CHF |
| Crevette im Tempura-Teig | pro Stk. | 5.00 CHF |
| Rindfleischbällchen mit Barbecue-Sauce | pro Pers. | 5.00 CHF |
| Ofeturli | pro Pers. | 6.00 CHF |



Suppen

| | |
|--|-----------|
| Gemüsecremesuppe (saisonal) | 6.50 CHF |
| Orientalische Karottencremesuppe | 8.50 CHF |
| Rindskraftbrühe mit Sherry, Flädli oder Gemüse | 8.50 CHF |
| Tomatencremesuppe mit Burrata und Basilikum | 7.50 CHF |
| Klare Fischsuppe mit Gemüse und einheimischen Fischen | 9.50 CHF |
| Ungarische Gulaschsuppe | 11.50 CHF |
| Kalte spanische Gemüsesuppe mit Melonen und gebratener Riesencrevetten-Spiess | 14.50 CHF |

*Unser Fleisch ist aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert.
Auskunft über Allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, gibt unser Fachpersonal*



Salate

| | |
|--|-----------|
| Bunter Blattsalat | 6.50 CHF |
| Nüsslisalat mit Ei und Speck | 8.50 CHF |
| Salat-Variation mit verschiedenen Gemüsesalaten | 11.50 CHF |
| Salat-Variation mit getrockneten Tomaten und Rohschinken im Trüffelöl mariniert | 16.50 CHF |
| Nüsslisalat mit gebratene Kalbsleber | 14.50 CHF |
| Nüsslisalat mit Orangen und gebratenen Jakobsmuscheln | 16.50 CHF |
| Einsiedler Berg-Mozzarella mit Tomaten und frittierten Riesencrevetten | 18.50 CHF |



Kalte und warme Vorspeisen oder Zwischengerichte

| | |
|--|-----------|
| Delikate Hausterrine mit Salatbouquet (je nach Saison) | 14.50 CHF |
| Melonen mit Rohschinken | 15.50 CHF |
| Hausgemachte Nudeln mit Pilzsauce | 16.50 CHF |
| Rohschinken im Trüffelöl mariniert | 16.50 CHF |
| Tatar vom Schweizer Rindsfilet mit Toast | 18.50 CHF |
| Portwein Risotto mit geräucherter Käse (Milchmanufaktur) | 19.50 CHF |
| Jakobsmuschel-Trio mit Mango-Chutney | 21.50 CHF |
| Gebratene Entenleber (Frankreich) mit Risotto | 22.50 CHF |
| Gedämpftes Forellenfilet mit Rieslingsauce und Spinat Soufflé | 25.50 CHF |
| Gänseleber-Terrine mit Zwiebelconfit und hausgemachtem Brioche | 28.50 CHF |
| Hausgemachte Safranravioli mit Gemüsefüllung und Hummer Ragoût | 29.50 CHF |

*Unser Fleisch ist aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert.
Auskunft über Allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, gibt unser Fachpersonal*



Hauptgänge

Schweinefleisch

| | | |
|---|-------|-----|
| Schweinssteak mit Kräuterbutter und Country Cuts, Gemüse | 29.50 | CHF |
| Schweins Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Alpkäse, Pommes frites, Gemüse | 32.50 | CHF |
| Schweinefilet im Pilzmantel und zwei farbige Kartoffelstock, Gemüsemosaik | 36.00 | CHF |

Kalbfleisch

| | | |
|---|-------|-----|
| Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce und hausgemachte Nudeln, Gemüse | 34.00 | CHF |
| Kalbspiccata mit Pilz-Risotto und Gemüsemosaik | 38.00 | CHF |
| Panierte Kalbsrolle gefüllt mit Mostbröckli und Alpkäse, Bratkartoffeln, Gemüse | 42.50 | CHF |

Rindfleisch

| | | |
|---|-------|-----|
| Rib-Eye Steak mit Rösti und Portweinjus, Gemüse | 52.50 | CHF |
| Roastbeef ganz Gebraten mit Sauce Hollandaise Kartoffelgratin | 54.00 | CHF |
| Filet-Médaille auf Selleriepüree mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkrapfen, Gemüsevariation | 56.00 | CHF |

Fisch

| | | |
|--|-------|-----|
| Pochiertes Lachsforellenfilet (Brüggli) mit Limettensauce und Wildreis | 36.00 | CHF |
| Gebratene Zanderfilet (Herkunft) mit Weissweinschaum und Spinat-Kartoffel-Gratin | 38.50 | CHF |

Geflügel

| | | |
|---|-------|-----|
| Maispoularden-Brust mit Thymian-Pflaumen Polenta und Gemüse, Kartoffelkrapfen und Gemüse | 32.50 | CHF |
| Gebratene Entenbrust (Frankreich) mit Orangen-Espuma und Karotten-Gratin und Rosmarinkartoffeln | 36.50 | CHF |

Hausspezialität

| | | |
|--|-------|-----|
| Filet-Duett: Gebratenes Kalbsfilet Medaillon auf Trüffelsauce, hausgemachte Nudeln und Gemüse, gebratenes Rindsfiletmedaillon mit Kaffeekruste auf Barolo-Sauce, knuspriger Kartoffelgratin, in zwei Speisefolgen serviert | 68.00 | CHF |
|--|-------|-----|

*Unser Fleisch ist aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert.
Auskunft über Allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, gibt unser Fachpersonal*



Dessert

| | | |
|--|-----------|-----------|
| Hausgemachte Sorbets | pro Kugel | 4.30 CHF |
| Rahmgefrorenes je nach Saison | | 6.00 CHF |
| Gebrannte Creme nach Grossmutter Art | | 6.50 CHF |
| Creme Brûlée mit Beeren | | 11.50 CHF |
| Mille-feuille mit Mousse gefüllt, Früchtegarnitur (je nach Saison) | | 11.50 CHF |
| Mohn Guba (Ungarische Dessert Spezialität) mit Vanille-Glace | | 12.50 CHF |
| Schokoladen-Variation | | 14.50 CHF |
| Dessertteller "Rösslipost" | | 16.50 CHF |
| Schokoladen Soufflé | | 17.50 CHF |

Menüpakete: Individuelle und saisonale Menüvorschläge

| | |
|----------|-------------------|
| Budget 1 | CHF 25.00 - 35.00 |
| Budget 2 | CHF 40.00 - 60.00 |
| Budget 3 | CHF 70.00 - 90.00 |



Getränke

Mineralwasser und Softgetränke

| | | | |
|------------------------------------|-------|-------|-----|
| Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure | 80cl | 9.50 | CHF |
| Orangensaft | Liter | 12.50 | CHF |
| Kaffee | | 4.30 | CHF |
| Tee | | 4.30 | CHF |

Für Ihre Weinauswahl verlangen Sie unsere ausführliche Weinkarte.



Raumangebot

- ✦ Restaurant: 38 Personen
- ✦ Stübli: 22 Personen
- ✦ Gartenterasse: 40 Personen
- ✦ Speisesaal: ab 50 Personen nach Absprache
- ✦ WyFässli: 10 Personen

Konditionen

- ✦ Verlängerung/Servicezuschlag ab 24:00 Uhr 100.00 CHF/Stunde
- ✦ Blumendekorationen verrechnen wir zum Selbstkostenpreis oder nach Absprache
- ✦ Das Zapfen-Geld beträgt CHF 28.00 pro 75cl-Flasche
- ✦ wir bitten um eine einheitliche Menüwahl ab 10 Personen



RESTAURANT RÖSSLIPOST
UNTERIBERG