

Feste feiern... à la carte

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit Croutons und Pinienkerne	9
Gemischter Salat mit lauwarmen Pilzen	9
Nüssli Salat	
Mit Ei	10
Mit Speck und Croutons	11
Mit Rauchlachsstreifen / Himbeerdressing	14
Büffel Mozzarella mit Tomaten / Basilikum-Öl	14
Melone mit Parmaschinken	14
Antipasti Gourmet-Teller	16
Marinierte Riesencrevetten auf Rucola Salat	17
Marinierte Jakobsmuscheln auf buntem Salat	17
Rinds Carpaccio / Rucola / Parmesan	19

Suppen

Solothurner Wysesuppe	9
Tomaten-Basilikum-Cremesuppe	9
Karotten-Ingwersuppe	9
Kokosnussuppe mit Poulet-Würfel	11
Suppen-Trio nach Wahl	11
Steinpilzsuppe	11

Zwischengänge

Zanderfilet / Peperoni-Tomatensauce / Parmesan-Risotto	14
Seezungenröllchen / Kapernsauce / Salzkartoffeln	15
Egli Filet / Zitronensauce / Spinat-Reis	15
Lachssteak / Sauce Hollandaise / Grüne Nudeln	16
Jakobs Muscheln an Safransauce mit Bandnudeln	16

Ravioli Caprese gefüllt mit Tomaten und Mozzarella	10
Tortelloni gefüllt mit Ricotta Spinat / Parmesansauce	11
Orechiette / leichte Tomaten-Basilikumsauce	11
Gnocchi / Pesto-Sauce	11
Lasagne / Rind	13
Fussili mit Steinpilzen / Tomatenrahmsauce/ Pinienkerne	12
Trio Pasta nach Wahl	12

Sorbet

Lemon Sorbet mit Limoncello	8
Mango Sorbet mit Rum	8
Holunderblüte- Apfel- Sorbet mit Schaumwein	8
Zwetschgensorbet mit Likör	8
Zitronen Sorbet mit Vodka	8

Hauptgänge

Fondue Chinoise	34
Poulet Brust im Speckmantel / Steinpilzrahmsauce / Kroketten / Marktgemüse	23
Poulet-Geschnetzelttes „Riz Casimir“ Currysauce mit Früchten / Reis	21
Schweins-Steak Roquefort-Sauce/ hausgemachte Nudeln / Gemüsevariation	24
Schweinsfilet Médaillons Calvados-Rahmsauce / hausgemachte Nudeln / Gemüse	27
Aargauer Zwetschgenbraten Bratenjus / Kartoffelgratin / glasierte Karotten	25
Duett vom Schweins- und Kalbsbraten Rotweinjus-Reduktion / Kartoffelstock / Gemüse	27
Rinds Entrecôte Sauce Café de Paris / Nudeln / Gemüsebouquet	32
Rindsgeschnetzelttes „Stroganoff“ Paprikarahmsauce / hausgemachte Nudeln	32
Rindsfilet im Speckmantel / Trüffeljus / hausgemachte Nudeln/ Gemüse	38
Kalbsrahmgoulasch Pilzen / frischem Salbei / Spätzli	26
Kalbsgeschnetzelttes „Züricher Art“ Champignonrahmsauce / Rösti	31
Kalbschnitzel „Saltimbocca“ mit Parmaschinken Salbei / Bratensauce / Safran Risotto	31



Kalbs Cordon Bleu / Pommes frites / Gemüsebouquet 32

Kalbs Piccata Milanese/ Tomatenspaghetti 32

Kalbssteak
Cognac- Morchel-Sauce / Kartoffelgratin / glasierte Karotten 36

Hauptgänge in 2 Gängen serviert

Schwein- & Kalbsbraten 34
Schweinebraten / Zwetschgenjus / Nudeln / Gemüse
Kalbsbraten / Rotweinjus / Kartoffeln / Gemüse

Rinds- & Schweinefilet 39
Schweinefilet / Whisky-Pfeffer-Sauce /Nudeln / Gemüse
Rindsfilet / rote Pfeffersauce / Kroketten / Gemüse

Châteaubriand 51
Rotweinjus / Pommes Duchesse / Gemüse
Sauce Bernaise / Risotto / Gemüse

Saucenauswahl

Dijon-Senf / Meerrettich-Randen / Chimmichurri / Chilli-Cheese / Preiselbeerjus /
hausgemachte Kräuterbutter



Dessert

Gebrannte Creme	8
Caramelköppli	8
Frischer Fruchtsalat mit Glace	8
Süssmost Creme	8
Dessertvariation Rössli	8
Panna Cotta mit Früchten	8
Tiramisu mit Früchten	8
Brownie mit Pistazienglace und Rahm	8
Grand Manier Parfait	8
Zabaione Creme mit Vanilleglace	8

Dessertbuffet ab 40 Personen 22 CHF pro Person

Stellen Sie sich ein Wunsch-Menü zusammen und lassen Sie sich von unseren Gerichten inspirieren. Unsere Menüauswahl passen wir saisonal an. Die Preise und Menge variieren je nach Anzahl Gänge.

Gerne stehen wir Ihnen für die Kreation Ihrer individuellen Wünsche zur Verfügung.



Feste feiern... Buffet

Vorspeisenbuffet

Salatstation mit verschiedenen Blattsalaten, Nüssli- Salat und Salatsaucen.
Radieschen, Rettich, Apfel- Linsen, Speck- und Ei-Würfel, Brot-Croutons Zucchini,
Tomatenpfanne, Thon-Mousse, Spargeltoast mit Parmaschinken,
Lachs und Forelle geräuchert, Schinkenmousse auf Brot, Tomaten- Mozzarella,
Melone mit Parmaschinken, Crevetten Cocktail, Wurst- Käsesalat,
Nudel- Peperoni Salat, Käse Soufflé, Randen- und Rinds-Carpaccio,
Rüebl- Cremesuppe, Solothurner Wysüpli

Hauptgangbuffet

Emmentaler Hackbraten, "Walliser Cholera" Eintopf mit Kartoffeln,
Saucisson, Rindsfilet "Wellington Art", Aargauer Schweinebraten,
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Rösti, Kalbsbraten, Poulet-Geschnetzeltes
"Riz Casimir", Berner Platte,, Äpler Makkaroni, Raclette mit Trauben und Birnen, Suure Mocken,
Lammracks in Rosmarinbutter, Tessiner Risotto mit Würstchen.
Verschiedene Gemüse und Beilagen

Dessertbuffet Rössli essen&trinken mit Trockeneis Show

Im Weckglas portioniert:
Gebrannte Creme, Panna Cotta, hausgemachtes Tiramisu,
Symphonie von der Schoggi-Mousse, Himbeerparfait und Caramelköpfl.
Schokoladen Brownies und Apfelstrudel
Mövenpick Glace Station
Käseplatte

89 CHF pro Person



Hochzeitsbuffet „Suisse“

Vorspeisen Buffet

Salatstation mit verschiedenen Blattsalaten - Nüssli-Salat mit
Speck- und Eiwürfeln - Brot-Croûtons und Salatsaucen -
Radieschen-Rettich Salat mit Apfel –
Tomatenpfanne –Thon-Mousse - Spargeltoast mit Parmaschinken - Räucherlachs und Forelle
geräuchert - Tomaten-Mozzarella -
Melone mit Parmaschinken – Crevettencocktail - Wurst-Käsesalat - Nudel-Peperoni-Salat - Randen-
und Rinds Carpaccio – Bündner Fleisch - Solothurner Wysüpli

Hauptgang Buffet

Emmentaler Hackbraten - "Walliser Cholera" Eintopf mit Kartoffeln - Saucisson - Rindsfilet
"Wellington Art" - Aargauer Schweinsbraten - Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Rösti -
Kalbsbraten - Pouletgeschnetzeltes "Riz Casimir" - Berner Platte - Sauerbraten - Älpler Makkaroni -
Raclette mit Trauben und Birnen - Suure Mocke - Lammracks in Rosmarinbutter - Tessiner Risotto mit
Würstchen

Verschiedene Beilagen und Gemüse

Dessert-Buffet mit "Trocken-Eis Show"

Hausgemachtes Tessiner Tiramisu - Solothurner Torte - Apfelstrudel - Zwetschgen-Wähe - Zimt-Reis -
Schoko-Crème - Zuger Kirschtorte - Crèmeschnitte - verschiedene Mousse - Mövenpick Eisstation

105 CHF pro Person



"International" Hochzeitsbuffet

Wir verwöhnen sie mit ausgesuchten Gerichten
"rund um die Welt" beim Vorspeise- Hauptgang- und Dessert-Bufferet

Mediterran mit Speisen aus dem Mittelmeerraum

Asia mit Speisen aus Thailand, Vietnam und Kambodscha

Latin mit Grill- und Meer-Gerichten aus Südamerika

Couscous Royal mit Lamm aus Nordafrika -
Injeria ein Gericht aus Zentralafrika mit Tomatenhähnchen,
Paprika, Curry und Chilipulver

Das Beste aus Schweiz, Frankreich und Schwaben

Typische Australische Spezialitäten: Känguru und Barramundi Fisch

110 CHF pro Person



Hochzeitsbuffet „italiano“

Vorspeisen-Buffer

Blattsalate und verschiedene angemachte Salate - Speckwürfel –
Eiwürfel – Brot-Croûtons und Salatsaucen - Antipasti (Mariniertes Gemüse,
Coppa, Salami, Oliven, getrocknete Tomaten) - Vitello tonnato - Trio vom Bruschetta –
Melone mit Parmaschinken - Räucherlachs - Tomaten-Mozzarella-Spiess -
Crevetten Cocktail - Tomatencreme Suppe mit Basilikumsorbet

Hauptgang-Buffer

Roastbeef am Stück gebraten - Saltimbocca – Piccata Milanese – S
chweinshaxe Ossobuco – Fleischbällchen in Tomaten-Basilikumsauce - Salsicca -
Rindsschmorbraten "Brasato" - Marinierte Poulet-Schenkel

Marinierte Riesencrevetten - Schwertfisch -
Zanderfilet an Toskanasauce

Spaghetti- und Pasta-Station -
Lasagne – Saucen: Arrabiata, Bolognese, Carbonara und Pesto

Verschiedene Beilagen und Marktgemüse

Dessert-Buffer mit "Trocken-Eis Show"

Im Weckglas portioniert:

Gebrannte Crème - Panna Cotta - hausgemachtes Tiramisu -
Symphonie von der Schoko-Mousse - Himbeerparfait – Caramelköpfl

Schokoladen Brownie – Apfelstrudel -
Käseplatte

99 CHF pro Person



Apéro

Unser Apéro Angebot besteht aus einer grossen Auswahl
von saisonalen warmen und kalten Köstlichkeiten
nach Empfehlung unseres Küchenchefs

Apéro – Canapés

Rinds Tatar - Räucherlachs - Thon-Mousse - Schinken – Salami - Parmaschinken - Crevetten-Cocktail -
Scharfe Salami - Käse –
Bruschetta - Hüttenkäse – Tomaten-Mozzarella -
Melone mit Parmaschinken – Gemüsestangen
mit Dipsaucen - Speckzopf

12 CHF pro Person

Apéro - Steh-Buffer

Wurst-Käsesalat - Fischknusperli - Crevetten-Spiess - Schinkengipfeli
Mozzarella-Sticks - Blätterteig-Gebäck – Frühlingsrollen – Käse –
Trauben-Spiess - Gemüsestangen mit Dipsaucen –
Bruschetta - Speckzopf

Canapés mit:

Rinds Tatar - Räucherlachs - Thon-Mousse - Parmaschinken - Salami - Schinken - Crevetten-Cocktail -
Melone mit Parmaschinken -
Hüttenkäse – Tomaten-Mozzarella -
Scharfe Salami

23 CHF pro Person



Apéro riche

Wurst-Käsesalat - Tomatencrèmesuppe - Tintenfisch im Bierteig -
Chicken-Wings - Poulet-Spiess - Fleischbällchen in Tomatensauce –
panierte Crevetten - Mini-Burger - Crevetten-Cocktail –
Gemügestangen mit Dipsaucen

Canapés mit:

Rinds Tatar - Räucherlachs - Thon-Mousse - Schinken - Salami – Käse -Parmaschinken - Crevetten-
Cocktail - Scharfe Salami - Bruschetta - Hüttenkäse - Tomaten-Mozzarella - Melone mit Parmaschinken

Kleine saisonale Dessertauswahl im Glas – Brownie -
Mini-Crèmeschnitte - Mini-Donuts - Mini-Berliner

28 CHF pro Person

Apéro - Getränke Auswahl

Mineralwasser «mit & ohne»	100 cl	8.50 CHF
Frischgepresster Orangensaft	100 cl	12.50 CHF
Weisswein Pinot Grigio	75 cl	38.50 CHF
Prosecco	75 cl	49.00 CHF
Bier	33 cl	4.00 CHF
Aperol	100 cl	35.00 CHF

Sowie weitere Getränke aus unserer Getränkekarte