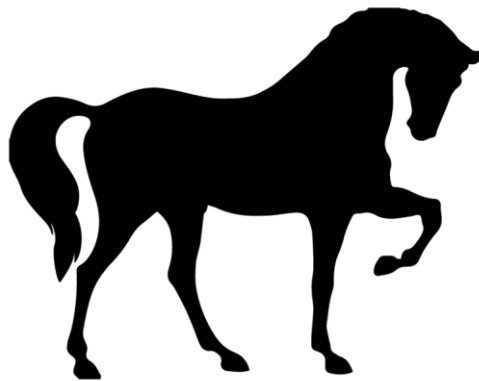


Apéro & Bankett Karte

Restaurant Rössli hü Root



Rössli hü Root
Luzernerstrasse 7
CH-6037 Root

041 531 91 51
www.roessli-hue.ch
info@roessli-hue.ch

Im „Rössli hü“ lassen sich Feste feiern!

Im „Rössli hü“ lassen sich wie seit jeher ausgiebige Apéro's geniessen und wunderschöne Feste feiern. Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Firmenanlass, Ihre Hochzeit, das Taufessen, den Geburtstag oder was immer Sie gerne feiern möchten, bei uns verbringen.

Folgende Räumlichkeiten können wir Ihnen anbieten:

Raum	Apéro	Mittag- oder Abendessen
Restaurant neuer Teil		60 Sitzplätze
Säali „Kachelofen“		22 Sitzplätze: 2 x Tisch à 8 Plätze 1 x Tisch à 6 Plätze
Säali „Root“		16 Sitzplätze: 4 x Tisch à 4 Plätze
Säali „Garten“		16 Sitzplätze: 4 x Tisch à 4 Plätze
Gewölbekeller*	22 Plätze Sitzend 40 Stehend	22 Sitzplätze: 1 lange Tafel mit Hochstühlen
Vorratskammer*	4 Sitzend 10 Stehend	
Garten	60 Plätze Sitzend	60 Sitzplätze
Garten-Terrasse	24 Plätze Sitzend	24 Sitzplätze

* diese Räume befinden sich im „alten“ Rössli-Keller und sind unbeheizt.

Das Coronschutzkonzept wird überall umgesetzt deswegen sind momentan Stehapéros nicht gestattet.

Apéro

Apéro « Antipasti »

Unsere verschiedenen Antipasti wie geröstete und eingelegte Peperoni, mit Oliven und Kräutern gegrillte Zucchetti, getrocknete Tomaten, eingemachte mini Champignons, Oliven und sauer eingelegte Gemüsespezialitäten des Rössli

16.50 CHF p.P

Mit geräucherten Spezialitäten
aus der Metzgerei Isenegger in Root

plus 7.50 CHF p.P

Apéro «Geräucherte Fleischspezialitäten»

Variationen geräucherte Fleischspezialitäten aus der Metzgerei Isenegger in Root und verschiedener Käse aus der Region. Dazu gibt es unsere getrockneten Früchte und saurem Gemüse aus der Vorratskammer

21.50 CHF p.P

Apéro „Tatar“

Tatar auf unserem Rössli Brot serviert

Tatar vom gebeizten Lachs

6.50 CHF pro Stk.

Tatar vom Rind handgeschnitten und mit Cognac angemacht

6.50 CHF pro Stk.

Gemüsetatar (Rössli hü Klassiker)

4.50 CHF pro Stk.

Menuangebot

Suppen

Saison

Saisonale Suppen und Kaltschalen fragen Sie gerne bei uns nach

Cocos Curry Süppchen mit Zitronengras und Limettenklösschen	14.50 CHF p.P
Cremige Rüeblisuppe abgeschmeckt mit einer Kombination von Ingwer- und Kurkumawurzel	10.50 CHF p.P

Vorspeisen

Rössli hü Salat saisonal garniert	13.50 CHF p.P
Kombination von Lachs- und Rindstatar begleitet von rustikalem Rösslibrot	24.50 CHF p.P
Antipasti Terrine an leichtem Kräuter Hüttenkäse. dazu servieren wir knuspriges Focaccia Brot	16.50 CHF p.P

Hauptgänge

Niedertemperaturgegartes Kalbsnierstück an Lagavulin-Pfeffer Sauce. Dazu in Butter geschwenkte Bandnudeln und Gemüse der Saison.	58.00 CHF p.P
Im Netz gebratenes Liaison Kalbs- und Rindsfilet «deux couleur» an kräftigem Portweinjus und Sauce Béarnaise, dazu mit Majoran abgerundeten Kartoffel- Lauch Gratin und Gemüse der Saison.	71.00 CHF p.P
Saftig gebratenes Filet vom Wiesenschwein an cremiger Morchel- Cognac Sauce. Dazu Rosmarin Wildreis und Gemüse der Saison	52.00 CHF p.P
Niedergegartes Schweinsnierstück vom Wiesenschwein an kräftigem Jus, Kartoffelstock und Gemüse der Saison	37.00 CHF p.P
Im Ofen gegartes Roastbeef vom heimischen Rind an Sauce Béarnaise, Kartoffel- Kurkuma Ragout mit Honig und Thymian und Ratatouille	52.00 CHF p.P
Gebratenes Saiblingsfilet an Zitronensauce, Venere Reis und Gemüse der Saison	39.50 CHF p.P
Gemüsestrudel an Koos- Ingwer Risotto und Quittenchutney	33.00 CHF p.P
Randen-Baumnuss- Frischkäseravioli an samtiger Rahmsauce	31.00 CHF p.P

Dessert

Marmoriertes Schoggimousse aus Aeschbachs Edelschokolade, begleitet von einem erfrischendem Ragout unserer eingekochten Früchten aus der Vorratskammer **15.50 CHF p.P**

Orangiertes Panna Cotta mit Ragout aus Saisonalen Früchten **9.50 CHF p.P**

Variation vom Kaiserschmarren mit Vanillesauce und erfrischendem Basilikum- Minz Sorbet **14.50 CHF p.P**

Deklaration








Das **Fleisch** beziehen wir von der Metzgerei Isenegger in Root und der Metzgerei Gabriel aus Wolfenschiessen.

Der **Saibling** ist direkt von Benedikt Meyer aus Root.

Die **Kartoffel** wie auch das **Gemüse** beziehen wir, wenn immer möglich aus dem Hofladen Scherer in Inwil.

Uns ist Regionalität sehr wichtig, darum berücksichtigen wir wenn immer möglich Bauern und Produzenten aus der Region.

Macharten

	Räuchern		Dörren
	Kandieren		Fermentieren
	Beizen		Einkochen
	Einfrieren		

Individuelle Menüs nach Absprache unter Berücksichtigung der Kapazitäten möglich.

Getränke

Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet. Folgende Weine eignen sich aus Erfahrung besonders gut für Anlässe:

Hier einen Auszug aus der Weinkarte

Schaumwein

Schweiz

Blanc de Blanc Tessin Castello di Cantone Chardonnay	75cl	84.00 CHF
---	------	-----------

Italien

Prosecco Extra Dry De Simoni	75cl	56.00 CHF
---------------------------------	------	-----------

Prosecco Rosé De Simoni	75cl	56.00 CHF
----------------------------	------	-----------

Frankreich

Champagne Brut Premier Cru Champagne, Edouard Brun Pinot Noir, Chardonnay	75cl	84.00 CHF
--	------	-----------

Weisswein

Schweiz

Blanc de noir <<Corbeau>> Pinot Noir Stefan Kümin, Schwyz	2016	75cl	50.00 CHF
---	------	------	-----------

Pinot Blanc Brunner Weinmanufaktur, Luzern	2019	75cl	58.00 CHF
---	------	------	-----------

Frankreich

Chablis "Champ des Duucs" Chardonnay Domaine Alain Geoffroy, Burgund	2018	75cl	63.00 CHF
--	------	------	-----------

Rotwein

Schweiz

Megger Barrique Pinot & Garnoir Weingut Letten, Luzern	2016	75cl	63.00 CHF
--	------	------	-----------

Pinot Merlot Luzern Brunner Weinmanufaktur Pinot Noir, Merlot	2018	75cl	63.00 CHF
--	------	------	-----------

Italien

Bagnolo Riserva Sangiovese Villa Bagnolo, Emilia Romagna	2016	75cl	46.00 CHF
--	------	------	-----------

Spanien

Els Pics, DOCa Grenache Noir, Carignan, Merlot Syrah Priorat, Bodegas Mas Alta	2017	75cl	68.00 CHF
--	------	------	-----------

Gerne zeigen wir Ihnen auch unsere Wein-und Getränkekarte.

Seminar

Wir sind keine klassische Seminarlokalität - sind Sie auf der Suche nach einem unkonventionellen Meetingraum, dann sind Sie bei uns richtig. Folgende Möglichkeiten bieten wir an:

Sitzung im Vorratsraum / Gewölbekeller*

Inmitten unserer Vorräte steht ein Tisch mit 4 Sitzplätzen und am langen Tisch im Gewölbekeller finden 25 Personen Platz. Bei einer Mindestkonsumation von 80 CHF p.P. dürfen Sie die Räume (sofern verfügbar) während 2 Stunden kostenlos nutzen.

Seminarangebot:

Sitzungsraum ab 9.30 Uhr mit Block und Schreibutensilien
Kaffee und Gipfeli zur Begrüssung
Dörrfrüchte und hausgemachte Getränke im Raum
3-Gang Mittagessen im Restaurant mit Getränk und Kaffee
Raum pauschal 200 CHF / 45 CHF p.P.

Optionen:

Flipchart	CHF 20
Beamer mit Leinwand	CHF 50

Gewölbekeller

Planen Sie Ihren Anlass in spezieller Atmosphäre, Geschichtsträchtiger Gewölbekeller aus dem 15. Jahrhundert.
Gesamtes Apéro Angebot

Alle Preise sind inkl. MwSt.