Rössli hü

Bei uns geht's ans Eingemachte

Bei uns lassen sich Feste feiern...

Rössli hü, Luzernerstrasse 7, 6037 Root, 041 531 91 51
info@roessli-hue.ch, www.roessli-hue.ch

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.

Preise

Die angegebenen Preise verstehen sich in Schweizer Franken, pro Person und inkl. gesetzlicher MwSt.

Räumlichkeiten

Folgende Räumlichkeiten können wir Ihnen anbieten:

Raum	Apéro	Mittag- / Abendessen
Restaurant neuer Teil	20 Stehplätze an der Bar	100 Sitzplätze
Sääli «Kachelofen»		22 Sitzplätze: 2 lange Tische à 8 Plätze 1 runder Tisch à 6 Plätze
Sääli «Root»		12 Sitzplätze: 2 lange Tische à 8 Plätze
Sääli «Garten»		16 Sitzplätze: 2 lange Tische à 8 Plätze
Gewölbekeller*	40 Stehplätze am langen Hochtisch	25 Sitzplätze: 1 lange Tafel mit Hochstühlen
Vorratskammer*	15 Stehplätze	8 Sitzplätze: 1 runder Tisch à 8 Plätze
Garten	60 Stehplätze (Schlechtwetter Restaurant neuer Teil)	60 Sitzplätze
Garten-Terasse	20 Stehplätze (Schlechtwetter im Gewölbekeller)	34 Sitzplätze

*diese Räume befinden sich im «alten» Rössli-Keller und sind unbeheizt.

Rössli hü, Luzernerstrasse 7, 6037 Root, 041 531 91 51
info@roessli-hue.ch, www.roessli-hue.ch

Impression unserer Räumlichkeiten

Restaurant

Sääli «Kachelofen»

Sääli Garten

Vorratskammer

Gewölbekeller

Apéro

Empfangen Sie Ihre Gäste an der Rössli-Bar, stimmen Sie sich in der Vorratskammer ein auf einen gelungenen Abend oder geniessen Sie die einzigartige Atmosphäre des Gewölbekellers. Wir verwöhnen Sie dabei mit einem Apéro nach Wahl und den passenden Häppchen aus der Küche.

Apéro «Kleines Fohlen» **7**

Hausgemachte Gewürznüsse
Brotchips mit Kräuterquark

Apéro «Rössli» **18**

Hausgemachte Gewürznüsse und Brotchips mit Kräuterquark
Antipasti vom Grill und Pesto
Verschiedene Fleischsorten dünn aufgeschnitten
mit unserem Essig-Gemüse dazu servieren wir Ihnen
unser knuspriges Sauerteigbrot

Apéro «Rössli hü» **34**

Sämtliche Apéro-Spezialitäten aus dem Apéro «Rössli»
sowie Hartkäse aus der Region und hausgemachtem Senf
und Chutney
Hausterrine mit Sauce Cumberland und Brioche
Zweierlei hausgemachte Chüechli

Apéro «Weisser Schimmel» **45**

Eine kleine Auswahl unserer Rössli-Klassiker als
reichhaltigen Apéro:
Bunter Blattsalat mit eingemachtem Gemüse und gerösteten Nüssen
Hausterrine mit Sauce Cumberland und Brioche
Saisonales Süppli im Glas
Mini-Älplermagronen mit Apfelmus und Zwiebelschweitze
Käseauswahl mit Chutney, Nüssen und Früchtebrot

Apéro-Quer durch die Speisekarte «Schwarzer Rappe» **58**

Überlassen Sie einfach uns die «Qual der Wahl». Wir wählen für Sie **7 Gerichte** von Vorspeise bis Dessert aus unseren aktuellen Empfehlungen des Küchenchefs und unseren Rössli-Klassikern aus. Diese servieren wir Ihnen nach und nach als kleine Portionen.

Apéro-Empfehlung

Fermentierter Hagenbuttentee mit Apfelsirup und
getrockneten Trübeli **6 / Glas**
und mit Schaumwein aufgespritzt **9 / Glas**

Menuangebot

Stellen Sie Ihr Menu individuell zusammen, wir beraten Sie gerne dabei. Sie können beispielsweise von den Rössli-Klassikern aussuchen:

Vorspeise

Bunter Blattsalat mit eingemachtem Gemüse und gerösteten Nüssen	**9**
Antipasti-Gemüse vom Grill mit Sauerteigbrot und Pesto	**14**
Hausterrine mit Sauce Cumberland und Brioche	**18**
Kräftige Rauch-Bouillon mit Markklösschen, Saisongemüse und Blätterteighaube	**14**
Hausmarinierter Lachs mit Meerrettich, eingemachten Silberzwiebeln und Brioche	**15**
Saisonale Crèmesuppe mit Trockenkräuter-Croûtons	**12**
Tatar vom Schweizer Rind mit Balsamicozwiebeln, gebackenes Ei und Brioche	**22**
Eingelegte Tomate und Mozarella mit Pesto, Rauke und ofenwarmes Foccacia Brot	**16**

Hauptspeise

Älplermagronen mit Apfelmus und Zwiebelschweitze	**28**
In Rotwein geschmorter Suure Mogge mit Wurzelgemüse und Kartoffelstock	**37**
Rindsfilet mit Rössli-Churri, Hauspommes und Saisongemüse	**46**
Schweinerei gepöckelt, geschmort und gekocht, mit Hausspeck, Kasseler, Beinschinken dazu Kräuterrahmkraut und geräucherte Gschwellti	**35**

Nachspeise

Joghurtglace mit Früchtekompott und Knusper	**12**
Käseauswahl mit Chutney, Nüssen und Früchtebrot	**16**
Lauwarmer Kuchen im Einmachglas mit Sauerrahm	**15**
Tiramisu mit eingemachten Erdbeeren	**12**
Crème brûlée von der eingelegten Zwetschge	**12**
Eingelegte Birne mit Vanilleglace	**12**
Schokoladenfondue mit eingemachten Früchten	**15**

Fleisch am Stück

Oder finden Sie, dass es für einen festlichen Anlass auch einen entsprechenden Hauptgang braucht? Dann empfehlen wir Ihnen unseren «Rôti au four». Diese werden übrigens auch «Grosse Pièce» genannt und für Sie und Ihre Gäste über Stunden im Ofen niedergegart. Nebst den Röstaromen, die so natürlich entstehen, marinieren wir das Fleisch mit einem passenden parfumierten Salz und frischen Kräutern. Die Sauce servieren wir «à part» und der Nachservice gehört selbstverständlich dazu.

Schweinsschulterbraten mit Dörrfrüchten gespickt und Jus	**36**
Hackbraten mit eingekochter Bratensauce	**32**
Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Rotweinjus	**45**
Kalbsrücken mit getrockneter Morchel-Rahmsauce	**52**
Rindsfilet am Stück tranchiert mit Kräuterbuttersauce	**54**
Maispoulardenbrust mit Trockentomatensauce	**32**
Gebratener Saibling an einer eingekochten Weissweinsauce	**35**

inkl. je eine Gemüse und Stärkebeilage

Gemüse:
Saisongemüse
Fermentiertes Rahmsauerkraut
Eingelegter zweifarbiger Spargel

Beilagen:
Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Spätzli
Gerstenrisotto mit getrockneten Kräutern
Gnocchis mit eingelegten Pilzen
Nüdeli
Geräuchte neue Kartoffeln
Pommes Frites mit Haussalz

Eine zweite Beilage kann als «Supplément» zusätzlich bestellt werden — pro Person **6**

Haben Sie noch nichts gefunden, das Ihnen gefällt?
Gerne zeigen wir Ihnen, was unsere aktuelle Karte sonst noch zu bieten hat.

Fondue
im Gewölbekeller

Traditionell, zünftig und authentisch... Gemütlicher Berghütten Charme aus der Alpen Region, stimmungsvoll umrahmt von uralten Steinmauern – das ist unser Fondue im Gewölbekeller des Rössli hü.

Nutzen Sie die besondere Atmosphäre des Gewölbekellers für Ihren Geschäftsanlass, ein Geburtstagsfest oder Ihre Weihnachtsfeier. Am grossen Tisch finden bis 25 Personen auf den Hochstühlen Platz. Ein Fondue im Gewölbekeller beinhaltet folgendes 3-Gang-Menu:

Bunter Blattsalat
mit eingemachtem Gemüse und gerösteten Nüssen
in der Schüssel serviert

–

Huusfondue Moitié Moitié «à discrétion»
serviert mit Huusbrot, Knoblauch, frisches und
eingemachtes Gemüse, Geschwelti und Apfelstücken

Extras

Trockenfleischplättli	150g		**22**
Kirsch zum Tunkä	2cl	40PS	**6**

–

Joghurtglace
mit Früchtekompott und Knusper

ab 10 Personen	pro Person	**58**

Dürfen wir Ihnen vorgängig einen Apéro servieren?
Gerne dürfen Sie von unserem Apéroangebot auswählen.

Das Fondueangebot kann ausschliesslich im Gewölbekeller und auf Vorbestellung ab 10 Personen gebucht werden.

Rössli hü, Luzernerstrasse 7, 6037 Root, 041 531 91 51
info@roessli-hue.ch, www.roessli-hue.ch

Getränke

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

Schaumwein Italien

Prosecco Spumante DOC Treviso De Simoni, Veneto	75cl	**46**

Weisswein Schweiz

Blanc de noir <<Corbeau>> Pinot Noir, Stefan Kümin, Schwyz	75cl	**52**
Pinot Blanc Brunner Weinmanufaktur, Luzern	75cl	**58**

Weisswein Frankreich

Chablis Chardonnay, Domaine Alain Geoffroy, Burgund	75cl	**73**

Rotwein Schweiz

Megger Barrique Pinot & Garnoir Weingut Letten, Luzern	75cl	**56**

Rotwein Italien

Bagnolo Riserva Sangiovese, Villa Bagnolo, Emilia Romagna	75cl	**56**

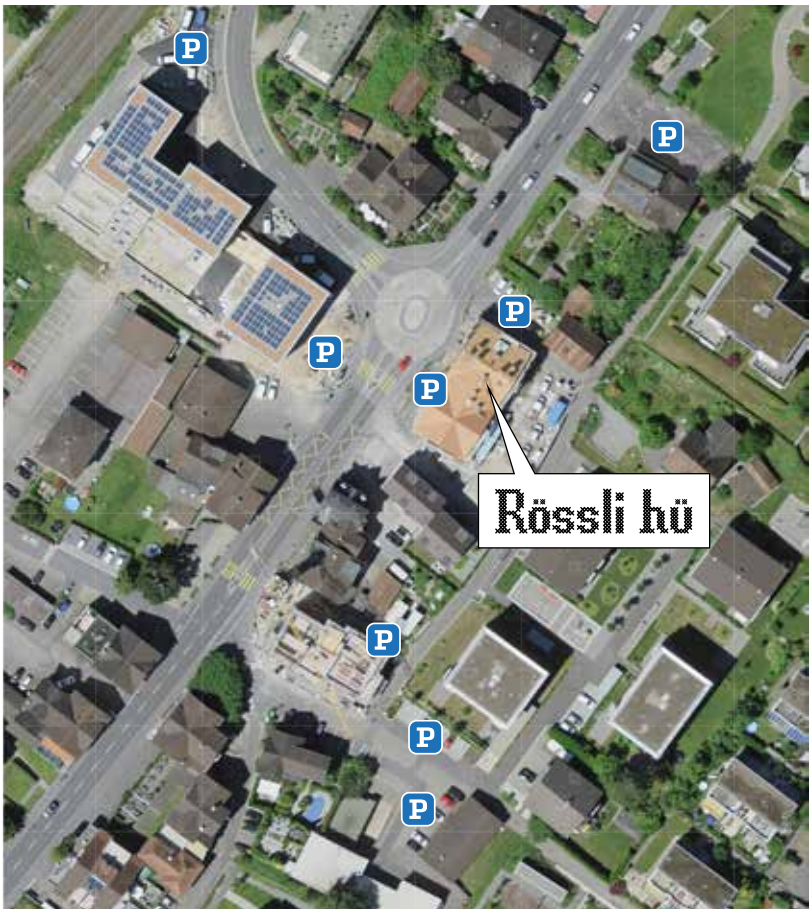
Rotwein Spanien

Convento Del Las Claras Heritage Tempranillo, José Carlos Álvarez, Ribera del Duero	75cl	**78**

Gerne zeigen wir Ihnen auch unsere Wein- und Getränkekarte.

Rössli hü, Luzernerstrasse 7, 6037 Root, 041 531 91 51
info@roessli-hue.ch, www.roessli-hue.ch

So finden Sie uns



Anfahrtsplan

Mit dem Auto
Autobahn A14 Zürich–Luzern, Ausfahrt 3 Buchrain–Ebikon Richtung Root, 3 Kilometer auf der Kantonsstrasse bis Luzernerstrasse 7 oder Autobahn A14 Zürich–Luzern, Ausfahrt 4 Gisikon–Root Richtung Luzern, 1 Kilometer auf der Kantonsstrasse bis Luzernerstrasse 7. Es stehen kostenlose Parkplätze zur Verfügung.

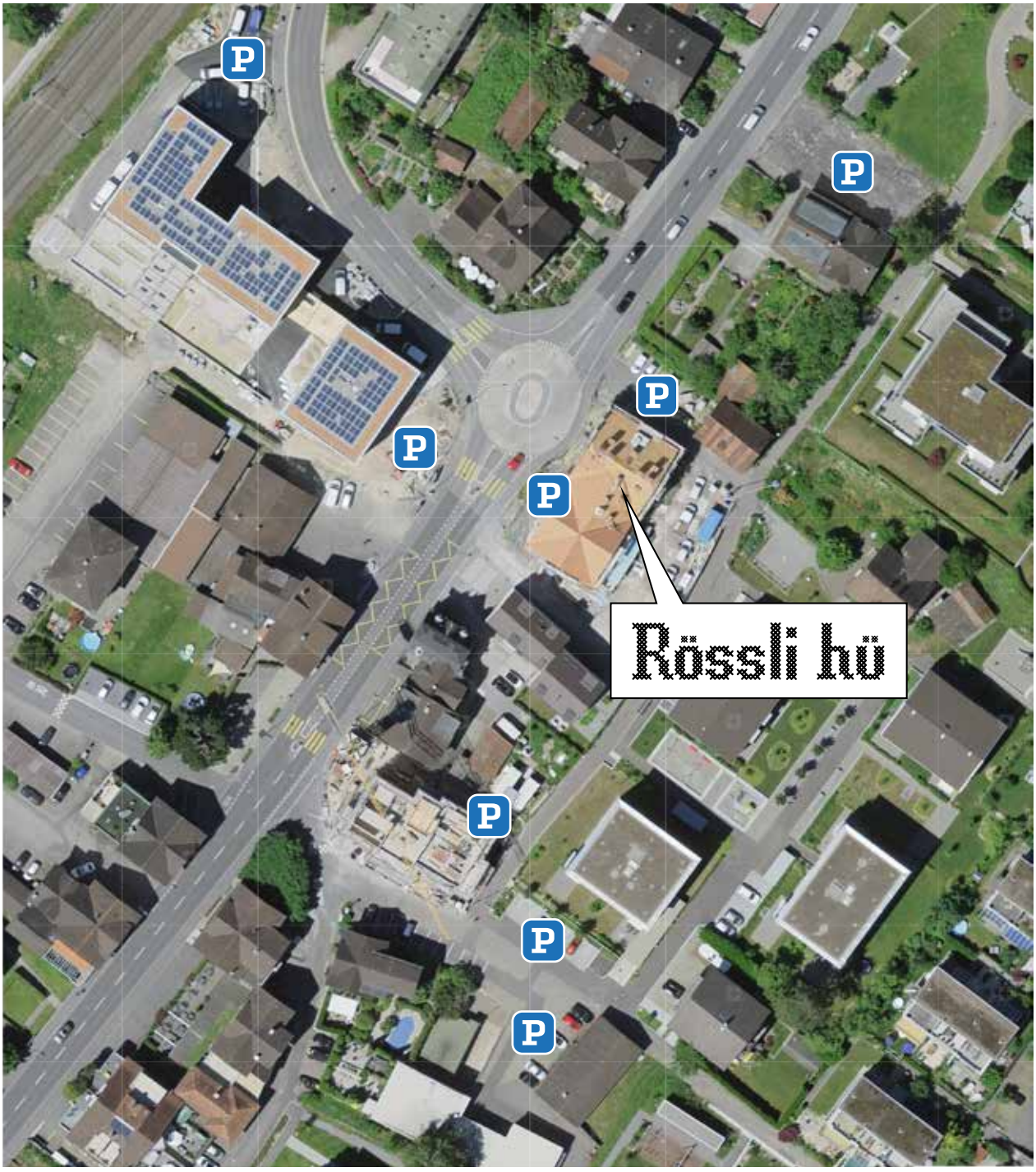
Mit der Bahn
Ab Zürich, Bern, Basel, Genf und Luzern ist das Rössli hü im Halbstundentakt erreichbar. Umsteigen in die S-Bahn (S1) in Luzern, Zug oder Rotkreuz bis Haltestelle Gisikon- Root. 10 Minuten Gehweg bis zum Rössli hü.

Mit dem Bus
Ab Luzern Bahnhof fährt die Linie 23 Richtung Gisikon im 7-Minuten- Takt zum Rössli hü. Die Fahrzeit beträgt rund 20 Minuten.

Rössli hü, Luzernerstrasse 7, 6037 Root, 041 531 91 51
info@roessli-hue.ch, www.roessli-hue.ch

Parkplätze

Bitte parkieren Sie ausschliesslich auf den gekennzeichneten Plätzen.



Rössli hü, Luzernerstrasse 7, 6037 Root, 041 531 91 51
info@roessli-hue.ch, www.roessli-hue.ch