



Restaurant Rössli Stehrenberg

Wo Sie kulinarisch verwöhnt werden...

Menu-Vorschläge 2023

Sehr geehrte Gäste

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge, mit denen wir Sie aus unserer Küche verwöhnen möchten.

Die Vorschläge sind als Anregung gedacht. Wir freuen uns, wenn wir Sie zusätzlich für Spezialitäten oder für Saisongerichte beraten können.

Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl, und werden unser Möglichstes tun, um Sie zufrieden zu stellen.

Unsere Räumlichkeiten

Saal	bis 48 Personen
½ Saal	bis 18 Personen
Restaurant	bis 24 Personen
Saal und Restaurant	bis 72 Personen
Garten	bis 45 Personen

Wir freuen uns schon, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und bedienen zu dürfen.

Unsere Öffnungszeiten

Montag	9 Uhr – 14 Uhr
Dienstag - Freitag	9 Uhr – 24 Uhr
Samstag	ab 17 Uhr
Sonntag	10 Uhr – 22 Uhr

Freundliche Grüsse

Maria und Beat Oertig-Zwyssig

Verschiedene Suppen zu Auswahl

Verschiedene Suppen zu Auswahl

Bouillon mit Flädli	Broccolicremesuppe
Klare Gemüsesuppe	Lindenblütencremesuppe
Griessuppe «Leopold»	Tomatencremesuppe
Thurgauer Rieslingcremesuppe	Ratatouillesuppe

Zum Anfang etwas Knackiges

Grüner Blattsalat	
Gemischter Salat	Fr. 4.50
Nüsslisalat	Fr. 5.00
Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Rohschinken auf Anfrage	
Melonen mit Rohschinken	Fr. 12.50
Geräuchte Felchenfilets mit Meerrettichschaum	Fr. 16.50
Bündnerteller	Fr. 16.50
Frische Fleischpastete je nach Saison mit Salaten garniert	Fr. 17.50

Diese Vorspeisen verrechnen wir mit den obenerwähnten Aufschlägen

Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

Menüs

Menü 1	Fr. 41.–	Menü 2	Fr. 40.50
Suppe		Suppe	
Saisonsalat		Grüner Salat	
Pouardenbrust mit grüner Pfeffersauce		Lammvoressen Emmentaler Art mit einer Safranrahmsauce und Rüepli	
Wildreis		Butternudeln	
Gemüsegarntur			
<hr/>			
Menü 3	Fr. 41.50	Menü 4	Fr. 46.50
Suppe		Suppe	
Gemischter Salat		Gemischter Salat	
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit frischen Eierschwämmli		Geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Pilzen	
Butterrösti		Butternüdeli	
<hr/>			
Menü 5	Fr. 39.50	Menü 6	Fr. 44.50
Suppe		Suppe	
Saisonsalat		Saisonsalat	
Coq au Vin mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons garniert		Mistkratzerli im Ofen gebraten	
Butternudeln		Risotto	
		Mischgemüse	
<hr/>			
Menü 7	Fr. 40.–		
Unser Hit ab 20 Personen			
Heisser Beinschinken im Brotteig mit einem reichhaltigen Salatbuffet			
<hr/>			
Menü 8	Fr. 50.50	Menü 9	Fr. 56.50
Suppe		Suppe	
grüner Blattsalat		Saisonsalat	
Schweinsfilet pochiert mit Sauce Hollandaise		Kalbssteak «Calvados» mit feiner Calvadossauce	
Wildreis		Gebratene Apfelscheiben und Butternudeln	
Gemüseplatte		Gemüsegarntur	

Wir servieren diese Menüs auf Teller mit Nachservice.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

Menu-Vorschläge 1. Mai 2023

Menü 10	Fr. 43.–	Schwein	Menü 11	Fr. 54.–	
	Fr. 46.50	Kalb			
Suppe			Suppe		
Grüner Blattsalat			Bunter Saisonsalat		
Rahmschnitzel			Rindsfilet «Bordelaise»		
Butternudeln			Kartoffelgratin		
Gemüse garnitur			Gemüse garnitur		
Menü 12	Fr. 45.50		Menü 13	Fr. 44.50	
Suppe			Suppe		
Grüner Blattsalat			Saisonsalat		
Schweinssteak Morchelsauce			Lammgigot rosé gebraten mit Rosmarinjus		
Röstikroketten			Bratkartoffeln und grünen Bohnen		
Gemüse garnitur					
Menü 14	Fr. 48.50		Menü 15	Fr. 52.50	
Suppe			Suppe		
Bunter Saisonsalat			Grüner Salat		
Geschmorter Rindsauerbraten			Roastbeef mit Sauce Hollandaise		
Butterspätzli			Bernykartoffen		
Saison Gemüse garnitur			Feine Gemüseplatte		
Menü 16	Fr. 67.50		Menü 17	Fr. 41.50	
Suppe			Suppe		
Grüner Blattsalat			Saisonsalat		
3 Filet; Rindsfilet mit Kräuterbutter,			Kalbshaxen geschmort		
Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce und			Kartoffelgratin oder Kartoffelstock		
Schweinsfilet mit Curryrahmsauce			Gemüse garnitur		
Pommes frites und Nudeln					
Gemüse garnitur					
Menü 18	Fr. 43.–	Schwein	Menü 19	Fr. 43.–	Schwein
	Fr. 46.50	Kalb		Fr. 46.50	Kalb
Suppe			Suppe		
Bunter Saisonsalat			Bunter Saisonsalat		
Piccata «Mailänder Art»			Cordonbleu «klassisch»		
Safranrisotto			Pommes Frites		
Tomate gefüllt mit Blattspinat			Saisongemüse		

Wir servieren diese Menüs auf Teller mit Nachservice.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

Menu-Vorschläge 1. Mai 2023

Menü 20

Fr. 48.50 Huft
Fr. 52.– Entrecôte

Suppe
Grüner Salat
Pfeffersteak
Pommes Frites
Gemüse garnitur

Menü 21

Fr. 42.50

Suppe
Saisonsalat
Gefüllte Kalbsbrust «Grosis Art»
Butternudeln
Saisongemüse

Menü 22

Fr. 45.–

Suppe
Saisonsalat
Schweinssteak «Thurgauer Art»
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Menü 23

Fr. 41.50

Suppe
Bunter Blattsalat
Schweins-Kalbsbraten Dentenberg
Kartoffelgratin
Gemüseplatte

Immer ein Hit...

Fragen Sie nach unsern Cordonbleu-Variationen

Vollwertgerichte

Vollwert-Menü 1 Fr. 45.–

Sommersalat mit Scampi in Sesam gebraten
Bouillon mit Gemüseeinlage
Kartoffelgnocci auf Tomatensauce mit Blattspinat

Vollwert-Menü 2 Fr. 46.50

Bouillon mit Sesamflädli
Malfatti (Spinat-Ricotta-Klösschen)
Gemischter Salat
Zucchini mit Nuss-Käsekruste

Vollwert-Menü 3 Fr. 46.50

Hafercremesuppe
Saisonsalat
Spaghetti alle Vongole
Gemüseteller mit Tofupiccata

Vollwert-Menü 4 Fr. 46.50

Wirsingsuppe mit Crème fraîche
Risotto mit Pilzen
Gemischter Salat
Tofubratlinge mit Sellerie Kartoffelgemüse

Wir servieren diese Menüs auf Teller mit Nachservice.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

Desserts

Gebrannte Crème nach Grossmutterart	Fr. 8.–
Pêche Melba	Fr. 9.50
Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen	Fr. 10.50
Amarettoparfait	Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Glace	Fr. 9.50
Coupe Dänemark	Fr. 9.50
Kuchen nach Wahl	Fr. 7.30
Tiramisu	Fr. 10.–
Gemischte Glace	Fr. 8.50
Eiskaffee	Fr. 10.50
Dessertbuffett ab 15 Personen	Fr. 18.–
Dessertkäse zusammengestellt Zuschlag	Fr. 12.50
Für mitgebrachte Hochzeits- oder Geburtstagstorten verrechnen wir einen Zuschlag	Fr. 6.–

Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Die folgenden Bedingungen gelten für reine Zimmerreservierungen und Veranstaltungen ab 10 Personen. Es ist unwesentlich, um welche Art von Veranstaltung es sich handelt.
2. Wir, die Familie Oertig, lehnen jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung an vom Veranstalter, von Teilnehmenden, Referenten oder von Dritten mitgebrachten Materialien ab. Dies gilt ebenfalls für Beschädigungen oder das Abhandenkommen abgestellter Fahrzeuge.
3. Leistungen, Preisen, Zahlung und Aufrechnung
 - a. Der Kunde oder dessen Gäste dürfen Speisen und Getränke nur nach ausdrücklicher Absprache mit uns mitbringen. Wir behalten uns ein Recht vor, eine Servicegebühr zur Deckung der Betriebskosten (zum Beispiel Zapfengeld) zu verrechnen.
 - b. Alle Preise sind verbindlich. Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7%.
 - c. Bestellte Leistungen werden zu 100% in Rechnung gestellt. Dies gilt auch für bestellte, jedoch nicht beanspruchte Leistungen. Als Verrechnungsgrundlage gilt grundsätzlich die bis 24 Stunden vor Beginn der Veranstaltung gemeldete Personenzahl.
 - d. Wurde Zahlung auf Rechnung vereinbart, so ist der Kunde verpflichtet, die Rechnung innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungseingang zu begleichen.
 - e. bis 14 Tage vor der Veranstaltung: kostenloser Abbestellung möglich.
 - f. ab 13 Tage vor der Veranstaltung: 50% der bestätigten Leistung.
 - g. ab 7 Tage vor der Veranstaltung: 100% der bestätigten Leistung.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.