



Restaurant Rössli Stehrenberg

*Wo sie kulinarisch
verwöhnt werden...*

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-Zwysig

Menuvorschläge

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. 2.50
Nüsslisalat	Fr. 3.00
Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Rohschinken auf Anfrage	
Melonen mit Rohschinken	Fr. 10.50
Geräuchte Felchenfilets mit Meerrettichschaum	Fr. 14.50
Bündnerteller	Fr. 14.50
Frische Fleischpastete je nach Saison mit Salaten garniert	Fr. 15.50

Diese Vorspeisen verrechnen wir mit den obenerwähnten Aufschlägen

Alle Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Menuvorschläge

Menüs

Menü 1 Fr. 39.–

Suppe
Saisonsalat
Poulardenbrust mit grüner Pfeffersauce
Wildreis
Gemüse garnitur

Menü 2 Fr. 38.50

Suppe
Grüner Salat
Lammvoressen Emmentaler Art
mit einer Safranrahmsauce und Rüebl
Butternudeln

Menü 3 Fr. 39.50

Suppe
Gemischter Salat
Geschnetzeltes Schweinefleisch
mit frischen Eierschwämmli
Butterrösti

Menü 4 Fr. 44.50

Suppe
Gemischter Salat
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Pilzen
Butternüdeli

Menü 5 Fr. 37.50

Suppe
Saisonsalat
Coq au Vin mit Speck, Silberzwiebeln und
Champignons garniert
Butternudeln

Menü 6 Fr. 42.50

Suppe
Saisonsalat
Mistkratzerli im Ofen gebraten
Risotto
Mischgemüse

Menü 7 Fr. 38.– Unser Hit ab 20 Personen

Heisser Beinschinken im Brotteig
mit einem reichhaltigen Salatbuffet

Menü 8 Fr. 48.50

Suppe
grüner Blattsalat
Schweinsfilet pochiert mit Sauce Hollandaise
Wildreis
Gemüseplatte

Menü 9 Fr. 54.50

Suppe
Saisonsalat
Kalbssteak «Calvados» mit feiner Calvadossauce
Gebratene Apfelscheiben und Butternudeln
Gemüse garnitur

Wir servieren diese Menüs auf Teller mit Nachservice.

Alle Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Menuvorschläge

Menü 10 Fr. 41.– **Schwein**
Fr. 44.50 **Kalb**

Suppe
Grüner Blattsalat
Rahmschnitzel
Butternudeln
Gemüse garnitur

Menü 11 Fr. 52.–

Suppe
Bunter Saisonsalat
Rindsfilet «Bordelaise»
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Menü 12 Fr. 43.50

Suppe
Grüner Blattsalat
Schweinssteak Morchelsauce
Röstikroketten
Gemüse garnitur

Menü 13 Fr. 42.50

Suppe
Saisonsalat
Lammgigot rosé gebraten mit Rosmarinjus
Bratkartoffeln und grünen Bohnen

Menü 14 Fr. 46.50

Suppe
Bunter Saisonsalat
Geschmorter Rindsauerbraten
Butterspätzli
Saison Gemüse garnitur

Menü 15 Fr. 50.50

Suppe
Grüner Salat
Roastbeef mit Sauce Hollandaise
Bernykartoffen
Feine Gemüseplatte

Menü 16 Fr. 65.50

Suppe
Grüner Blattsalat
3 Filet; Rindsfilet mit Kräuterbutter,
Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce und
Schweinsfilet mit Curryrahmsauce
Pommes frites und Nudeln
Gemüse garnitur

Menü 17 Fr. 39.50

Suppe
Saisonsalat
Kalbshaxen geschmort
Kartoffelgratin oder Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Menü 18 Fr. 41.– **Schwein**
Fr. 44.50 **Kalb**

Suppe
Bunter Saisonsalat
Piccata «Mailänder Art»
Safranrisotto
Tomate gefüllt mit Blattspinat

Menü 19 Fr. 41.– **Schwein**
Fr. 44.50 **Kalb**

Suppe
Bunter Saisonsalat
Cordonbleu «klassisch»
Pommes Frites
Saisongemüse

Wir servieren diese Menüs auf Teller mit Nachservice.

Alle Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Menuvorschläge

Menü 20 Fr. 46.50 Fr. 50.–

Huft Entrecôte

Suppe
Grüner Salat
Pfeffersteak
Pommes Frites
Gemüse garnitur

Menü 21 Fr. 40.50

Suppe
Saisonsalat
Gefüllte Kalbsbrust «Grosis Art»
Butternudeln
Saisongemüse

Menü 22 Fr. 43.–

Suppe
Saisonsalat
Schweinssteak «Thurgauer Art»
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Menü 23 Fr. 39.50

Suppe
Bunter Blattsalat
Schweins-Kalbsbraten Dentenberg
Kartoffelgratin
Gemüseplatte

Immer ein Hit...

Fragen Sie nach unseren Cordonbleu-Variationen

Vollwertgerichte

Vollwert-Menü 1 Fr. 43.–

Sommersalat mit Scampi in Sesam gebraten
Bouillon mit Gemüse einlage
Kartoffelgnocci auf Tomatensauce mit Blattspinat

Vollwert-Menü 2 Fr. 44.50

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

Vollwert-Menü 3 Fr. 44.50

Hafercremesuppe
Saisonsalat
Spaghetti alle Vongole
Gemüseteller mit Tofupiccata

Vollwert-Menü 4 Fr. 44.50

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

Wir servieren diese Menüs auf Teller mit Nachservice.

Alle Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Menuvorschläge

Desserts

Gebrannte Crème nach Grossmutterart	Fr. 6.–
Pêche Melba	Fr. 7.50
Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen	Fr. 8.50
Amarettoparfait	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Glace	Fr. 7.50
Coupe Dänemark	Fr. 7.50
Kuchen nach Wahl	Fr. 5.30
Tiramisu	Fr. 8.–
Gemischte Glace	Fr. 6.50
Eiskaffee	Fr. 8.50
Dessertbuffett ab 15 Personen	Fr. 16.–
Dessertkäse zusammengestellt Zuschlag	Fr. 10.50
Für mitgebrachte Hochzeits- oder Geburtstagstorten verrechnen wir einen Zuschlag	Fr. 4.–

Alle Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Die folgenden Bedingungen gelten für reine Zimmerreservationen 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 8 %.
 - 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 8% Mehrwertsteuer.