



**Restaurant  
Rössli**

**Rest. Rössli  
Schindellegistrasse 2  
8808 Pfäffikon**

**Menüvorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen**

**Apero**

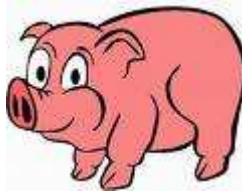
Blätterteig-Gebäck	pro Gast	Fr. 4.50
Kleine Schinkengipfeli	pro Gast	Fr. 5.50
Kleine Chäschüechli	pro Gast	Fr. 5.50
Tomaten Bruschetta	pro Stück	Fr. 5.50

**Suppen**

Bouillon mit Eierstich	Fr. 8.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 9.50
Spargelcremesuppe	Fr. 9.50
Hausgemachte Minestroneuppe	Fr. 9.50
Kürbiscremesuppe (Saison)	Fr. 9.-
Tomatencremesuppe	Fr. 8.00

**Salate**

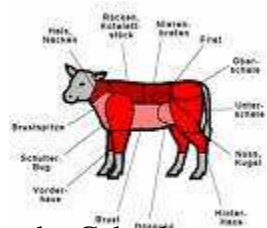
Grüner Salat	Fr. 8.-
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Nüsslissalat mit Ei (Saison)	Fr. 9.50
Nüsslissalat mit Speck, Ei, Brotcrouton	Fr. 13.50
Gemischter Blattsalat mit gedämpften Pilzen	Fr. 13.50
Tomatensalat mit Mozzarella (Saison)	Fr. 14.-



## Schweinefleisch CH

Schweinsrahmschnitzel Nudeln 1x serviert / 2x serviert	Fr. 23.-/26.-
Panierte Schweinsschnitzel Gemüse und Pommes-Frites 1x serviert/2xserviert	Fr. 24.-/27.-
Cordon-bleu Tomatenspaghetti	Fr. 30.-
Schweinsbraten Gemüsegarnitur Kartoffelgratin 1xserviert/2xserviert	Fr. 26.-/31.-
Schweinssteak mit Kräuterschaum Reis Broccoli	Fr. 32.-
Schweinssteak Pilzrahmsauce Nudeln	Fr. 32.-
Schweinsfilet an Calvadossauce (2 Service) Hausmachernudeln Broccoli	Fr. 34.-
Schweinsfilet an Citronensauce (2Service) Reis Gedämpfte Tomate mit Spinatfüllung	Fr. 34.-
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Nudeln	Fr. 24.-

## Kalbfleisch CH



Kalbsrahmschnitzel  
Hausmachernudeln

Fr. 36.-/39.-

Kalbsschnitzel an Citronensauce oder Calvadosauce  
Wildreis

Fr. 36.-/39.-

Kalbsschnitzel Piccata  
Tomatenspaghetti

Fr. 36.-/39.-

Kalbssteak mit Morchelsauce  
Gemüse garnitur  
Pommes-Croquette

Fr. 46.-

Kalbscordonbleu  
Tomatenspaghetti

Fr. 44.-

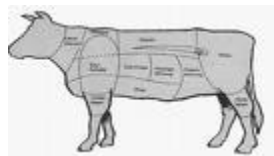
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art  
Nudeln

Fr. 34.-

Kalbsbraten Hausmacher Art  
Gemüse garnitur  
Nudeln

Fr. 38.-

## Rindfleisch CH/



Rindsfilet Sc, Bernaise  
Gemüse garnitur  
Pommes-Croquette

Fr. 43.-

Rindsfilet an Pfefferrahmsauce  
Reis  
Tomate

Fr. 43.-

2 Rindsminifilet in 2Gängen mit Saucen nach Ihrer Wahl  
Mit Beilagen

Fr. 46.-

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff  
Wilder Reis

Fr. 36.-

## **Poulet CH**

Poulet Schnitzel Piccata  
Bohnenbündel  
Pilzrisotto



Fr. 24.50

Pouletschenkel  
Ratatouille  
Bratkartoffeln

Fr. 23.50

Pouletbrüstli gefüllt mit Spinat und Parmesan  
Bratkartoffeln  
Saisongemüse

Fr. 24.50

Poulet geschneitztes an Currysauce  
Mit Früchten garniert  
Reis

Fr. 26.-

## **Hauspezialitäten**

Fondue Bourignonn mit Rindsfilet  
Pommes-Frites, Reis, Früchte  
A Diskretion



Fr. 48.-

Fr. 56.-

Fondue Chinoise (Rindfleisch, Schweinefleisch,,Kalbfleisch, ,Pouletfleisch  
Pommes-Frites, Reis , Früchte  
A Diskretion

Fr. 42.-

Fr. 54.-

Spaghetti-Plausch  
Bolognese, Carbonara, Napoli, Pesto, Arrabbiata)

Fr. 28.-

Käsefondue moitié-moitié  
Mit Kartoffeln, Früchten und Trockenfleisch

Fr. 26.-

Fr. 32.-

Hausgemachter Hackbraten  
Rotkraut  
Kartoffelstock

Fr. 24.-

## **Fleischlose Gerichte**

Gemüseteller



Fr. 28.-

Gemüseschnitzel  
Risotto

Fr. 24.50

Curry Risotto mit Spinat und Cherrytomaten

Fr. 23.-

Chillinudeln (Scharf)  
Mit Zucchini

Fr. 21.-

Zucchini Piccata  
Tomatenspaghetti

Fr. 22.50

## **Dessert**

Hausgemachte Caramelköpfler

Fr. 8.00

Öpfelchüechli mit Vanillesauce

Fr. 9.50

Frischer Fruchtsalat  
Mit Vanille-Eis

Fr. 8.50

Fr. 10.50

Schoggi-Mousse mit flüssigem Rahm und Früchtegarnitur

Fr. 12.-

Hausgemachtes Tiramisu

Fr. 10.50

**Diverse Coup aus unserer Glacekarte**

## **Räumlichkeiten**

Restaurant bis 65 Personen

Säali bis 30

2 Kegelbahnen bis 20 Personen (1Std. pro Bahn Fr. 25.00)

Garten bis 70 Personen

## **Sitzungen und Besprechungen nur Montag und Dienstag**

Im Säali ohne Essen nur gegen eine Miete von Fr. 120.- nur abends

November und Dezember nehmen wir keine Reservationen ohne Essen entgegen

## **Rauchen**

Seit dem 1. Mai 2010 sind alle unsere Räumlichkeiten Rauchfrei

## **Verlängerungen**

Ab 00.30 Uhr verlangen wir für Nachtarbeitszuschlag Fr. 100.- pro Stunde

## **Allgemeine Bedingungen**

Bitte bis 3 Tage vor dem Anlass genaue Personenzahl bekannt geben

Die angemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt

Spezielle Dekorationen werden in Rechnung gestellt

Für Ihre Lieblingsweine die sie mitbringen möchten verlangen wir pro Flasche Fr. 25.-

Sollten sie gerne eine komplette Menüzusammenstellung wünschen,

sind wir gerne bereit mit ihnen zusammen eine individuelle Folge der Auswahl zusammen zu stellen

Geben sie uns Ihr Budget bekannt und wir stellen ihnen ein komplettes Menü zusammen

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch**

**Fam. Stefan und Silvia Komin**

**Tel 055 410 12 21**

Email [s.komin@bluewin.ch](mailto:s.komin@bluewin.ch)

[www.roessli-pfaeffikon.ch](http://www.roessli-pfaeffikon.ch)