



## HOTEL-RESTAURANT RÖSSLI

## MENÜVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN

- **bis 10 Personen**

à la carte erwünscht – aus Menüvorschlägen nur nach Rücksprache mit JL/CL/KüC möglich  
ein Menü einheitliches Menü möglich – beachte: Preise in MV für Gruppen ab 11 Personen

- **11 bis 20 Personen**

ein Menü **EIN** einziges einheitliches Menü aus den Menüvorschlägen oder nach Absprache  
Alternativen **NUR** für Allergiker, Vegetarier und Veganer – ev. 2. Menü à la carte  
à la carte nach Rücksprache mit JL/CL u/o Küchenchef (KüC) möglich – nicht in Hauptsaison

- **ab 21 Personen**

ein Menü **EIN** einziges EINHEITLICHES Menü aus den Menüvorschlägen oder nach Absprache  
Alternativen **NUR** für WENIGE Allergiker, Vegetarier und Veganer – kein à la carte  
à la carte nicht möglich – die Service- und Wartezeit für Gruppe und übrige Gäste ist zu lang

**Kontakt** Hotel-Restaurant Rössli, Lussi Tavola AG  
Christine und Josef Lussi-Waser (CL / JL)  
Dorfplatz 1, 6375 Beckenried

Telefon +41 41 624 45 11  
E-Mail [hotel@roessli-beckenried.ch](mailto:hotel@roessli-beckenried.ch)  
Website [www.roessli-beckenried.ch](http://www.roessli-beckenried.ch)



Für ein besonderes und unvergesslich schönes Erlebnis...

# Menüvorschläge

für Anlässe ab 11 Personen

Liebe Gäste des Hotel-Restaurant Rössli in Beckenried

Mit diesen **Menüvorschlägen** möchten wir Ihnen einige Ideen geben, die Ihnen helfen sollen, Ihren **Anlass** erfolgreich zu planen. Selbstverständlich dürfen Sie Ihr Menü auch **selbst zusammenstellen**. Wir beraten Sie gerne persönlich. Bitte melden Sie sich bei uns, um einen Termin zu vereinbaren.

## Dorfbeiz

gemütlicher Treffpunkt für Jung und Alt

## Seestube (30 Sitzplätze)

im rustikalen Fischerambiente  
grosse Tische möglich bis 12 Personen

## Rösslistube (40 Sitzplätze)

im heimeligen, rustikalen Ambiente  
grosse Tische möglich bis 24 Personen

## Panoramasaal (60 Sitzplätze)

mit wunderschönem Panoramablick auf den Vierwaldstättersee, geeignet für alle Festlichkeiten

- Block bis 32 Personen
- U-Form bis 52 Personen
- mit 8er oder 10er Tischen bis 56 / 58 Personen
- mit 4er und 8er Tischen bis 60 Personen

## Seeterrasse (120 Sitzplätze)

im Sommer verwöhnen wir Sie auf der grossen Seeterrasse,

- Reservationen möglich für **kleinere Anlässe (wetterbedingt)**
- grosse Tische möglich bis 20 Personen unter den Bäumen
- direkt am See bis 12 Personen nur einzelne Tische  
(die Sonnenschirme sind fix montiert und können nicht verschoben werden)

Unser Haus verfügt über einzelne eigene Parkplätze, genügend weitere finden Sie im Dorf oder unterhalb und bei der Talstation der Luftseilbahn Beckenried-Klewenalp. Vergessen Sie nicht, Ihre Parkscheibe zu stellen.

Anreise: Autobahnausfahrt A2 (Basel – Luzern – Chiasso), von Norden „Buochs / Beckenried-Nord“ oder von Süden „Beckenried-Süd / Emmetten“.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr „Rössli-Team“

- Weine:** Wählen Sie einen passenden Wein aus unserer vielfältigen Weinkarte aus oder auf Anfrage empfehlen wir Ihnen einen zu Ihrem Menü passenden.
- Dekoration:** Ihr Tisch wird weiss aufgedeckt und wir verwenden die im Haus vorhandenen, saisonalen Gestecke. Gerne organisieren wir eine von Ihnen gewünschte Dekoration. Die Kosten werden Ihnen in Rechnung gestellt.
- Motto/Thema:** Bitte teilen Sie uns das Motto oder das Thema Ihres Anlasses mit und wir gestalten die passenden Menükärtchen. Gerne integrieren wir ein Foto oder Logo von Ihnen, das Sie uns per E-Mail senden können.
- Öffnungszeiten:** Täglich (364 Tage im Jahr) **07.00 bis 24.00 Uhr** (ein Tag = Mitarbeiteranlass)
- Verlängerung:** Bis 02.00 Uhr möglich (Musik bis 01.30 Uhr). Nach dem Arbeitsgesetz muss Nachtarbeit zusätzlich entschädigt werden. Wir verrechnen Ihnen deshalb für Verlängerungen folgende Zuschläge:  
gratis bis 00.30 Uhr  
CHF 50.00 für jede weitere angebrochene halbe Stunde ab 00.30 Uhr
- Personenzahl:** **Bitte geben Sie uns bis spätestens 24 Stunden vor Ankunft die definitive Teilnehmerzahl bekannt. Diese Anzahl ist für uns verbindlich und wird verrechnet.**
- Konditionen:** Alle Preisangaben verstehen sich inkl. MwSt. und in CHF. Bezahlung ist in bar CHF oder Euro möglich, sowie mit der Karte (VISA, V-Pay, MasterCard, Maestro, Amex, Diners, Discover, UnionPay, JCB, Twint und Postcard) oder auf Anfrage per Rechnung (zahlbar innert 30 Tagen).  
Chauffeur und Reiseleiter werden ebenfalls verrechnet.

**Gültigkeit:** Die aufgeführten Preise sind **für Gruppen ab 11 Personen** gültig, sofern Sie sich **für ein einheitliches Menü** entscheiden. Bitte beschränken Sie sich auf **EIN** Menü. Für Vegetarier oder bei Allergien kann als Alternative ein zweites Menü ausgewählt werden.

### Apéro-Vorschläge zur Auswahl

(es sind auch Misch-Varianten möglich)

Preise in CHF

pro Pers.    pro Stück    pro 100g

- Pommes Chips, Nüssli, Salzgebäck
- 3 Chäschüechli und 2 Schinkengipfeli
- Canapés: *Schinken, Salami, Käse, Aufschnitt, Ei, Thon*
- Canapés: *Bündnerfleisch, Rohschinken, Tartar, Lachs*
- Rohe Gemüsestangen mit zwei Dip-Saucen
- Sbrinz-Möckli mit Brot und Birnendicksaft
- Kleine Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce
- Mini-Pizza, Zwetschgen und Datteln im Speckmantel
- Früchtespiess je nach Saison, Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Nidwaldner Trockenfleisch mit Nussbrot
- Chüschtiigi Apéro Wurst dünn aufgeschnitten
- Zanderknusperli mit Tartarsauce

**ALTES NIDWALDNER GERICHT** **CHF 59**

☞  
Bunter Saison-Blattsalat mit  
gerösteten Speck- und Brotwürfeli

☞  
Pilzsüpli von  
Gotthard Bio Pilzen

☞  
«Suirä Mockä» an Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Gemüse garnitur

☞  
Beckenrieder Süssmostcrème



**Bankettmenü 1** **CHF 60**

☞  
Kresserahmsuppe  
mit gerösteten Mandeln

☞  
**Roastbeef „englische Art“**  
mit Sauce Béarnaise  
Kartoffelkroketten, Gemüse garnitur

☞  
Hausgemachtes Parfait „Rössli“  
mit Schlagrahm



**Bankettmenü 2** **CHF 60**

☞  
Saisonsalat

☞  
Grünerbsensuppe  
mit Pfefferminze

☞  
**Kalbsgeschnetzeltes „Rössli“**  
an Pilzrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur

☞  
Frischer Fruchtsalat  
mit Schlagrahm



**Bankettmenü 3** **CHF 60**

☞  
Reichhaltig gemischter Salat  
(je nach Saison)

☞  
Kraftbrühe mit Schinkenwürfeli  
und grünen Erbsen

☞  
**Schweinskarreebraten**  
**„Jägerart“**  
Butternüdeli  
Gemüse garnitur

☞  
Warme Beeren je nach Saison  
mit Vanilleglace



**Bankettmenü 4** **CHF 61**

☞  
Tomaten-Mozzarella-Salat

☞  
Tessiner-Suppe

☞  
**Schweins-Saltimbocca**  
**„romana“**  
Spaghetti  
Gemüse garnitur

☞  
Panna cotta  
mit Orangensalat

**Bankettmenü 5** **CHF 62**

☞  
Bunter Blattsalat mit  
geräucherten Entenbrutstreifen

☞  
Feine Weissweinsuppe  
mit Gemüse einlage

☞  
**Schweinssteak**  
mit Morchelsauce  
Butternüdeli  
Gemüse garnitur

☞  
Gebrannte Creme  
mit Rahmrosette

### **Bankettmenü 6**

**CHF 69**



Blattsalat mit sautierten  
Gotthard Bio Pilzen



Kraftbrühe  
mit kleinen Käsetoast



#### **Felchenfilets „Zuger Art“**

Dampfkartoffeln  
Blattspinat



Zwetschgensorbet  
mit Geist



### **Bankettmenü 7**

**CHF 71**



Nüsslisalat „Mimosa“  
(Saison: September - Mai)



Bananen-Currycremesuppe  
mit Pouletstreifen



#### **Kalbspiccata „milanese“**

Risotto mit Sbrinz,  
Blattspinat und  
Gedämpfte Tomate mit Kräutern



Hausgemachtes Tiramisu  
je nach Saison



### **Bankettmenü 8**

**CHF 71**



Teigtaschen „Triangoli“ gefüllt mit  
Appenzeller Käse an Weissweinsauce  
mit Baumnüssen



Tomatencremesuppe  
mit Rahmhäubchen



#### **Schweinsfiletmedaillons**

mit Pommery-Senssauce

Safranspätzli  
Gemüsegarnitur



Gebrannte Creme  
mit Rotweibirne



### **Bankettmenü 9**

**CHF 73**



Reichhaltig gemischter Salat  
(je nach Saison)



Rüebli-  
suppe mit Kokosmilch



#### **Kalbsschnitzel**

mit Zitronensauce

Butternüdeli  
Gemüsegarnitur



Apfelküchlein mit Vanillesauce



### **Bankettmenü 10**

**CHF 74**



Bunter Saison-Blattsalat  
mit Sbrinz-Möckli



Klare Tomatensuppe  
mit Eierstich und Basilikum



#### **Egli- und Felchenfilet im Duett**

auf Gotthard-Bio-Pilzen  
Schnittlauchkartoffeln  
Spinat-Timbale



Coupe Rössli

### **Bankettmenü 11**

**CHF 76**



Bunter Saison-Blattsalat  
mit Melonenkugeln



Kraftbrühe mit Eierstich



#### **Kalbsfilet**

mit Sauce von Gotthard Bio Pilzen

Butternüdeli  
Broccoli mit Mandeln  
Glasierte Karotten



Sorbet Trio  
mit frischen Früchten

### **Bankettmenü 12**

**CHF 77**

🌀  
Gartenfrische Salate  
mit Nidwaldner Trockenfleisch

🌀  
Kräutersuppe  
vom eigenen Kräutergarten

🌀  
**Lammmedaillons**  
auf Gemüseallerlei  
Maiskroketten

🌀  
Trilogie vom Apfel  
(Sorbet, Creme und Apfelküchlein)



### **Bankettmenü 13**

**CHF 81**

🌀  
Kraftbrühe mit Sbrinz-Flädli

🌀  
Felchenfilet im Mandelmantel  
auf Kresseschaum  
Trockenries und kleines Gemüse

🌀  
**Rinds-Entrecôte**  
mit Pfeffersauce  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur

🌀  
Zweifarbiges Schoggi-Mousse mit  
Baileys Original Irish Cream Likör



### **Bankettmenü 14**

**CHF 82**

🌀  
Gourmetteller  
mit Toast du Butter

🌀  
Nidwaldner Mostsuppe  
mit gerösteten Brotwürfeli

🌀  
**Kalbssteak**  
mit Steinpilzsauce  
Bratkartoffeln  
Gemüse garnitur

🌀  
Dessert-Trilogie  
(je nach Saison)

### **Bankettmenü 15**

**CHF 87**

🌀  
Rauchlachstartar auf Toast

🌀  
Schnittlauchsuppe  
mit Gotthard Bio Pilzen

🌀  
Gang 1: Kalbsfiletmedaillons  
an Morchelrahmsauce  
Butternüdeli, Gemüse garnitur

Gang 2: Schweinsfiletmedaillons  
an Kräutersauce  
Kartoffelkroketten, Gemüse trilogie

🌀  
Apfelküchlein mit Vanillesauce

**Wir legen grossen Wert auf frische, saisonale, gesunde und regionale Produkte und bekennen uns zu:**



Der Siegel deklariert, dass die Rohstoffe grundsätzlich aus der Region Nidwalden von uns bekannten Produzenten bezogen werden. Die Lebensmittel müssen im Kanton Nidwalden hergestellt oder verarbeitet werden.



Die Gotthard Bio Pilze AG ist ein auf höhlengewachsene Bio-Edelpilze spezialisierter Familienbetrieb. In den Höhlen in Stansstad NW produzieren sie nach BIO-Suisse-Richtlinien erfolgreich Edelpilze für den Schweizer Markt.



Dies sind typische, regionale Gerichte. Die Zutaten stammen mehrheitlich aus Nidwalden. „Guets vo hie“ kann auch als Buch bei uns bezogen werden. Es illustriert eine kulinarische Reise vom Tal unten hinauf auf die Berge oder an die Seeufer und in die lauschigen Gärten.



SUISSE GARANTIE steht in erster Linie für kontrollierte Herkunft Schweiz. Als Garantiemarke kontrolliert SUISSE GARANTIE, ob die gekennzeichneten Produkte wirklich mit Schweizer Zutaten und in der Schweiz hergestellt werden.

# Kleine Menüvorschläge für Gruppen ab 11 Personen

(bitte beschränken Sie sich auf EIN Menü – Rabatt bereits mit eingerechnet)

## Suppen und Vorspeisen

Tagessuppe	7
Spezialsuppen	10 - 13
Bunter Saison-Blattsalat	10 / 7
Reichhaltig gemischter Salat	12 / 9

## Währschafte Kost

Älper-Maccaroni mit Zwiebelschwitze und Apfelmus	24
Bauern-Bratwurst mit Zwiebelsauce Rösti oder Pommes frites	24
Chügeli-Pastetli Reis oder Pommes frites Erbsen und Karotten	24
Hacktätschli hausgemacht an Kräuterrahmsauce Kartoffelstock und Saisongemüse	26
Rössli-Teller mit Schinken, Salami, Speck, Trockenfleisch, Wurst und Käse, 10g Butter	26
Gemischter Braten (Kalb und Schwein) Kartoffelstock und Saisongemüse	32

## Leichte Kost

Bunter Salatteller mit Ei	22
Fitnesssteller garniert mit Salaten und gebratener Pouletbrust, Kräuterbutter	27

**auf Anfrage und je nach Saison & Angebot:**  
weitere Varianten möglich, z.B.:

diverse Pasta-Gerichte mit leichten Saucen  
oder Reisgerichte mit Geflügelsalat u.v.m.

## Fische

Zanderknusperli gebacken mit Sauce Tartar, Salatgarnitur	30
---	----

**auf Anfrage und je nach Saison & Angebot:**  
Egli-, Albeli-, Felchen-, Balchenfilet und Hechtschnitten etc.

## Vom Schwein

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce von Gotthard-Bio-Pilzen Butternüdeli und Saisongemüse	24
Schweinsbraten glasiert Kartoffelstock und Saisongemüse	24
Schweinsvoressen „Marengo“ Hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	24
Fitnesssteller garniert mit Salaten und paniertem Schweinsschnitzel	25
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites oder Teigwaren Saisongemüse	25
Rahmschnitzel vom Schwein mit Gotthard-Bio-Pilzen Butternüdeli und Saisongemüse	27
Schweins-Saltimbocca „romana“ Risotto und Saisongemüse	28
Schweinspiccata „milanese“ Spaghetti mit Tomatensauce Blattspinat	30
Schweinsniersteak mit Pfeffer-, Paprika- oder Senfsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	31
Fitnesssteller mit Schweinssteak Folienkartoffel mit Sauerrahm garniert mit Salaten oder Gemüse	32

## Vom Rind und Kalb

Kalbsvoressen „Grossmutterart“ Kartoffelstock oder Spätzli Saisongemüse	25
Rindsgulasch „ungarische Art“ Spätzli, Saisongemüse	29
Kalbsschulter glasiert Butternüdeli, Saisongemüse	30
Rindshuft „Stroganow“ Spätzli oder Trockenreis Saisongemüse	34
Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel Folienkartoffel mit Sauerrahm garniert mit Salaten oder Gemüse	42
Kalbs-Cordon bleu „Rössli“ Butternüdeli oder Pommes frites Saisongemüse	44

## Vegetarisch / Vegan

Käseschnitte mit Tomaten und Spiegelei	18
Ragout von Gotthard-Bio-Pilzen an Kräuterrahmsauce auf Gemüsenudeln	22
Feines Gemüseragout an Rahmsauce serviert im Blätterteigpastetli mit Trockenreis	23
Linseneintopf an Tomatensauce mit Alpkäsekroketten	24
Weissweinrisotto mit sautierten Gotthard-Bio-Pilzen	24
Asiatischer Reis- oder Nudleintopf mit Tofuwürfeln und Gemüsestreifen	26
Bunter Gemüseteller mit Maiskroketten und Spiegelei	26

## Desserts

Hausgemachter Früchtekuchen mit Schlagrahm	8
Romanoff- oder Nougateistorte	8
Beckenrieder Süssmostcreme	10
Gebrannte Creme mit Rahmrosette	10
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	11
Warme Himbeeren mit Vanilleglace	12
Gemischte Glace mit Schlagrahm	12
Parfait „Rössli“ mit Schlagrahm (je nach Saison)	15
Dessert Trilogie „Rössli“ (je nach Saison)	15
Dessertkarussell „Rössli“	18

Gerne überraschen wir Sie mit  
kulinarischen Zaubereien  
aus der saisonalen Küche.  
Lassen Sie sich von uns beraten.

