



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
Website 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
Weissweinsrisotto 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.

