



Gasthaus zum Rössli

Gipf-Oberfrick

# Gasthaus zum Rössli



Gipf-Oberfrick

## Menüvorschläge Catering



## Menüvorschläge Catering

### Kalte Vorspeisen

Grüner Salat		3.50
Bunt gemischter Salat(Saisonsalate mit Kernen, Tomaten, Kresse, Eiern)		6.00
Salatbuffet mit 10 Sorten und 2 Saucen	p.P.	10.00

### Suppen

Bouillon mit Flädli		3.50
Bouillon mit Gemüse-Einlage		3.50
Kürbiscreme		5.00
Karottencreme		5.00
Broccolicreme		5.00

### Geflügel

Pouletgeschnetzeltes an rassiger Curryrahmsauce, Früchten und Reis		16.00
Mah-Meh - Indonesisches Nudelgericht mit Poulet und Gemüse		15.00



# Gasthaus zum Rössli

Gipf-Oberfrick

## Schwein

Rahmgeschnetztes mit Champignons, Kartoffelstock und Gemüse	18.00
Schweinshalsbraten an Bratenjus, Kartoffelgratin und Gemüse	19.00
Aargauerbraten mit gedörrten Pflaumen, Teigwaren und Gemüse	20.00
Schweinsvoressen „Jägerart“ mit Kartoffelstock und Gemüse	17.00
Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat, sowie Tomaten, Gurken, Karotten, Kabis und Blattsalat	14.00
Bernerplatte mit Dörrbohnen und Salzkartoffeln	23.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	16.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	18.00
Schweinssteak an Kräuterrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	20.00
Schweinsfilet an Calvadosauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse	25.00
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	27.00

## Rind

Gehacktes mit Hörnli	12.00
Rindsgeschnetztes „Stroganoff“, hausgemachte Spätzli und Gemüse	20.00

## Kalb

Kalbsbraten an Bratenjus, Kartoffelgratin und Gemüse	28.00
Kalbsgeschnetztes „Zürcher-Art“ mit Nudeln und Gemüse	30.00
Kalbschnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	30.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse	32.00

## Pasta



# Gasthaus zum Rössli

Gipf-Oberfrick

Teigwaren mit verschiedenen Saucen nach Wahl

Napoli, Carbonara, Bolognese, Arrabiata, Aglio e Olio

Pasta-Buffer mit 3 Saucen 17.00

je weitere Sauce 4.00

## Dessert

Hausgemachtes Tiramisu 9.00

Frischer Fruchtsalat mit Rahm 9.00

Hausgemachte Süssmostcreme 5.00

„Brönnti Creme“ nach Grossmutter-Art 7.00

Schwarzes oder weisses Schoggimousse 8.00

Zum Warmhalten der Speisen wie beispielsweise den Aufbau eines Buffets können Warmhaltegeräte gemietet werden.

Chafing Dish

Warmhaltestation mit Wasserbad und Brennpastenbehälter Stück 10.00

*Die Menu`s können nach Absprache umgestaltet werden.*

*Die Preise können je nach Saison variieren.*

*Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.*

*Die Speisen werden abgepackt bereitgestellt und müssen abgeholt werden.*