

LANDGASTHAUS
RÖSSLI  **HUNDWIL** 9064
Regional / Traditionell / Saisonal



MENUVORSCHLÄGE

Landgasthaus Rössli Hundwil
Tobias Knöpfel mit Rössli Team
Wies 65
9064 Hundwil
Tel. 071 367 12 15
E-Mail: info@roessli-hundwil.ch
Internet: www.roessli-hundwil.ch

Herzlich willkommen im Landgasthaus Rössli Hundwil

Ihr Gastgeber Tobias Knöpfel und das ganze Rössli Team
freuen sich auf Ihren Besuch



Im wunderschönen Appenzellerland, in der idyllischen Gemeinde Hundwil, begrüßen wir Sie
recht herzlich im Landgasthaus Rössli Hundwil
oder so wie es ein Hundwiler sagt: «Willkommä im Bädli»
Bereits in der vierten Generation wird das Gasthaus von der Familie Knöpfel geführt.



1. Generation Knöpfel
von 1946 - 1948
Johannes & Frieda Knöpfel



2. Generation Knöpfel
von 1948 - 1983
Jakob & Frieda Knöpfel



3. Generation Knöpfel
von 1983 - 2018
Peter & Annemarie Knöpfel



4. Generation Knöpfel
(2013-2018 als STV Geschäftsführer)
von 2019 - Heute
Tobias Knöpfel & Anja Brülisauer

Wir legen sehr grossen Wert auf eine saisonale, regionale und frische Küche.
In unserer grosszügigen Speisekarte haben wir für jeden das Passende, vom vielseitigen
und reichhaltigen Fondue Chinoise oder Fondue Bourguignonne bis hin zu Appenzeller und
regionalen Gerichten. Zusätzlich verwöhnen wir Sie kulinarisch zu jeder Jahreszeit mit
unseren saisonalen Gerichten.

Lassen Sie sich von uns verführen.... sei es zu einem abwechslungsreichen Mittagessen,
einem feinen Vesperplättli, einem gemütlichen Abendessen oder zu einer Übernachtung in
einem unserer zwei Hotelzimmer oder als Gruppe im Massenlager. Auch für Gesellschaften,
Familianlässe sowie Hochzeiten haben wir die passenden Räumlichkeiten für Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Fest nach mass

Bei uns erhalten Sie ein massgeschneidertes Fest nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen.

Egal ob es sich um Ihre Hochzeit, einen runden Geburtstag, eine gesellige Familienfeier oder die Konfirmation Ihres Kindes handelt, wir haben das passende Menü für jeden Anlass für Sie bereit.

Unsere vielseitige Küche bietet Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Menüvorschlägen, die Ihnen als Inspiration dienen sollen.

Selbstverständlich können wir diese Menüs ganz nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben anpassen.

Bitte beachten Sie jedoch, dass einige unserer Produkte saisonabhängig sind.

Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Unser erfahrenes Team in Küche und Service wird dafür sorgen, dass Ihr Anlass den entsprechenden Rahmen erhält und zu einem vollen Erfolg wird.

Wir senden Ihnen kulinarische und freundliche Grüsse aus dem Landgasthaus Rössli Hundwil und freuen uns auf Ihre baldige Kontaktaufnahme.

Mit herzlichen Grüssen,

Tobias Knöpfel und das gesamte Team des Landgasthauses Rössli Hundwil

Wir verwenden Fleisch aus der Region und aus der Schweiz.
Für eine einwandfreie Qualität aller Fleischprodukte garantieren unsere Lieferanten.

Achtung

Für Saisonale Gerichte oder Spezialitäten fragen Sie uns nach unserer Aktuelle Speisekarte.

Unsere Räumlichkeiten



Äplerstube

Der im Herbst 2014 neu erbaute Speisesaal "Äplerstube" bietet Platz für bis zu 80 Personen inklusive Galerie und Wintergarten.

Für Anlässe mit Tanzfläche, Redner Tisch
max. 60 Personen



Bädli- Saal

Der rustikale Bädli-Saal im Biedermeier Stil bietet für 110 Personen Platz.

Für kleinere Gruppen ist er unterteilbar in
40 Personen und 60 Personen.



Gartenstübli

Früher als Kegelbahn und heute als gemütliches Stübli geeignet für Sitzungen oder kleinere Gruppen

Für Sitzungen max. 18 Personen.

Zum Essen max. 16 Personen



Restaurant

Unsere Gaststube versetzt Sie zurück in die Zeit von Grossvater, mit einem charmanten Ambiente, das an vergangene Zeiten erinnert.

Hier finden Sie maximal 30 Sitzplätze, um in gemütlicher Atmosphäre Platz zu nehmen.



Gartenwirtschaft

In unserer gemütlichen Gartenwirtschaft können Sie warme Sommertage in vollen Zügen geniessen.

Wir bieten Sitzplätze für bis zu 80 Personen,

Stehplätze ca. 200 Personen

Für einen Aperitif steht Ihnen auch unsere Garten Bar zur Verfügung.

APÉRO

	CHF
Mini Apéro (Preis pro Pers.) Paprika-Chips, Salz-Chips, Salznüsse	3
Kleiner Apéro (Preis pro Pers.) Paprika-Chips, Salz-Chips, Salznüsse Schinkengipfel, Chääs-Chüechli und Mini Bädli Burger	9
Appenzeller Apéro (Preis pro Pers.) Appenzeller Mostbröckli, Speck und Appenzeller Pantli fein aufgeschnitten Regionaler Käse mit Tomatenkonfi Schinkengipfel, Chääs-Chüechli, Mini Burger Tomaten-Mutschli Spiess	17
Schlemmer Apéro ab 20 Personen (Preis pro Pers.) Verschiedene Canapé, Gemüse Stängeli mit Dip, kalte Platte mit Appenzeller Spezialitäten, Party-Würstli vom Grill Schinkengipfel, Chääs-Chüechli, Mini Pizza, Chips, Salznüsse Tomaten-Mozzarella Sticks, Poulet im Knuspermantel mit Ananas, Früchte-Spiess	26
Gala Apéro ab 30 Personen (Preis pro Pers.) Meter- Brot, Lachs- Pastetli, verschiedene Mousse in Cornets, Melonen-Rohschinken- Spiess, Tomaten-Mozzarella- Sticks, Poulet im Knuspermantel mit Ananas, Früchte-Spiess, Antipasti, Blätterteiggebäck, Landrauchschinken gefüllt mit Frischkäse, Knoblauchbrot verschiedene Canapé, Gemüse Stängeli mit Dip, kalte Platte mit Appenzeller Spezialitäten, Party-Würstli vom Grill Schinkengipfel, Chääs-Chüechli, Mini Pizza, Chips, Salznüsse, kleine Appenzeller Siedwurst mit Bauernbrot, Mini Burger Tomaten-Mutschli Spiess, Frischkäse Roulade	35

SUPPEN

	CHF
Appenzeller Bschorle Ingwersuppe Feine Bschorle Suppe mit pikantem Ingwer dazu Locher`s Gerstenmalz «Tschips» serviert im Heukörbli	10
Appenzeller Landsgemeindesuppe Leichte Hafersuppe mit frischem Gemüse und Appenzeller Käse nach dem Rezept von Grossmutter Frieda	9
Riesling Sylvanersuppe luftige Crèmesuppe aus feinstem Riesling Sylvaner- Weisswein	10
Klare Heusuppe mit Appenzeller Käseflädli Bouillon mit Hundwiler Heugeschmack mit Käseflädli	8
Hundwiler Käsesuppe feine Suppe nach Art des Hauses, mit regionalem Käse serviert im Mühli`s Ruchbrotbürlü	12
Curry- Kokossuppe delikate Cremesuppe aus feiner Kokosmilch mit Zitronengras und Curry	9
Bouillon mit Flädli Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli	7
Ausserrhoder Gemüsesuppe feine Rindsbouillon mit saisonalem Gemüse und Speckwürfel	8
Feine saisonale Gemüsecrèmesuppe sämige Gemüsecrèmesuppe aus saisonalem Gemüse	7
Randensuppe delikate Randen Cremesuppe mit Wasabischaum verfeinert mit einem kleinen Schuss Zimt	10
Bädli Gerstensuppe Delikate hausgemachte Gerstensuppe nach Art des Hauses	8
Randen- Wasabi Cappuccino Randen Cremesuppe mit einer Wasabi Schaum Haube	10

VORSPEISEN

	CHF
Bunter Blattsalat marktfrischer Blattsalat	8
Gemischter Salat feine assortierte Salate mit marktfrischem Blattsalat mit Hausdressing oder saisonale Salatsauce	9
Bauernsalat marktfrischer Blattsalat mit feinen Speckstreifen vom Grill dazu gedünstete Pilze und Kräutercroutons	13
Bädli Tatar handgeschnittenes Rinds-Tatar nach Rezept des Hauses dazu ein kleines Salatbouquet und Toast	19
Appenzeller Tatar Mostbröcklitatar mit einem kleinen Salatbouquet	16
Eierschwamm Türmli Sautierte Eierschwämme und Kräuterseitling getürmt mit Kräuterfrischkäse, Toast, Blattsalat	15
Carpaccio Fein geschnittenes Wagyu Carpaccio von der Streichelfarm in Gais AR mit Parmesan Späne dazu Aceto Balsamico mit feinstem Rucola	22
Trikolore Tomaten Mozzarella Salat Drei farbiger Cherry Tomaten Salat an Balsamico mit Büffel Mozzarella Serviert auf Rucola Salat	15
Graved Lachs Hausgebeizter Alpin Swiss Lachs mit Toast serviert mit einem kleinen Salatbouquet mit saisonalem Dressing	19
Knusperli mit Salat hausgemachte Pouletknusperli oder/und Forellknusperli mit Salatbouquet + Tartarsauce	16
Appenzeller Chäässchoope warme Appenzeller Spezialität aus gebratenen Brotwürfeln an Käsesauce, serviert mit Appenzeller Pantlistreifen und einem kleinen Salatbouquet	14
Melonensalsa mit Landrauschsicken delikate Melonenwürfel mit Peperoni, Gurken und Zwiebeln, dazu fein geschnittener delikater Appenzeller Landrauschsicken.	17

MENÜS

Inkl. Nachservice beim Hauptgang

Knecht Menu

Bunter Blattsalat

Bädli Hackbraten an dunklem Jus mit Butternudeln
dazu saisonales Gemüse

luftige, leichte gebrannte Crème

CHF 29.80

Trachte Menu

Bschorle-Ingwersuppe

Im Weck- Glas servierter Blattsalat
mit Mostbröckli Mille-feuille

Appenzeller Pouletbrüstli an einer Kräutersauce
Bädli Rösti-Gratin und Gemüse garnitur

CHF 38.50

Buure Menu

Klare Heusuppe mit Käseflädli

Buuresalat
mit Speck, Pilzen und Kräutercroutons

Appenzeller Cordon bleu
Pommes frites und Gemüse garnitur

hausgemachter Schlorzifladen
mit Vanilleglace

CHF 49.80

Bädli Menu (am Chef sis Liebscht)

Bschorle Ingwersuppe

Buuresalot

marktfrischer Blattsalat mit Speck, Pilzen und Kräutercroutons

Hausgemachter Appenzeller Filetbraten
auf Hundwiler Jus mit Rösti Gratin
und Gemüse Töpfli

Bädli Dessertteller

verschiedene kleine saisonale Dessertkreationen

CHF 65.00

Appenzeller Menu

Riesling Sylvaner Suppe

Sennensalot

mit Speck, Eiern und frittierten Appenzeller Käsestick`s

Natura Beef Roastbeef von der Streichelfarm Gais
auf Buttersenfsauce
hausgemachte Spätzli
und saisonales Gemüse Töpfli

Appenzeller Biberfladenparfait auf Rahmlikörspiegel

CHF 82.00

HAUPTGÄNGE

INKL. NACHSERVICE

SCHWEIN Schweiz / Kräuterschwein

	CHF
Schweinsgeschnetzeltes Schweinsgeschnetzeltes an Champignon- Rahmsauce	24
Schweinsrahmschnitzel Schweinsrücken Schnitzel gebraten, an einer Champignon- Rahmsauce	26
Schnitzel Pommes frites feine Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	24
Fitnessteller Schweinsschnitzel paniert auf Salatteller	24
Appenzeller Steak Schweinssteak mit einer Möstbröckli-Käsekruste auf dunklem Jus	29
Appenzeller Cordon bleu Cordon bleu vom Schwein mit Appenzeller Käse und Mostbröckli gefüllt	29
Schweinsfilet im Blätterteig Hausgemachte Schweinsfilet im Blätterteig nach Appenzeller Art gegart mit hausgemachten Jus	37
Appenzeller Filetbraten Schweinsfilet im Siedwurst- Gemüse- Mantel im Speckgeflecht	39

Schweinefleisch
Unser Schweinefleisch kommt nur aus der Schweiz
Unsere Lieferanten für Schweinefleisch



Wir haben noch viele Ideen, fragen Sie uns. Bei uns ist (fast) alles möglich!

POULET

Schweiz

	CHF
Appenzeller Pouletbrüstli	29
Pouletbrüstli vom Grill mit einer Appenzeller Kruste auf Beef Jus	
Kräuter Poulet	27
Gebratenes Pouletbrüstli an einer feinen Kräuterrahmsauce	
Fitnesssteller	24
Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter auf Salatteller	
Riz Casimir	25
Schweizer Poulet- geschnetzeltes und Fruchtsalat an feiner Currysauce im Reisring	

Poulet

Unser Pouletfleisch kommt nur aus der Schweiz

Unsere Lieferanten für Pouletfleisch



VEGETARISCH

	CHF
Käsehörnli mit Apfelmus	19
Appenzeller Käsehörnli mit Röstzwiebeln und hausgemachtem, Apfelmus	
Gnocci a la Chef	27
Hausgemachte Kartoffel Gnocci an einer Tomaten- Kokossauce mit einem Hauch von Zitronengras und Parmesan, dazu ein Gemüsetöpfl	
Zucchetti Schnipo	24
In Schnitzel geschnittene und panierte Zucchetti mit Pommes frites und Gemüse	
Früchte Curry	22
Frischer Fruchtsalat an sämiger Currysauce im Reisring	
Spätzlitopf	23
Hausgemachte Spätzli mit saisonalem Gemüse Appenzeller Käse, Rahm und Röstzwiebeln, dazu hausgemachtes Apfelmus	

Wir haben noch viele Ideen, fragen Sie uns. Bei uns ist (fast) alles möglich!

KALB

Ostschweiz / Swiss Farmer Kalb / Schweiz

	CHF
Kalbsrahmschnitzel	38
Gebratene Kalbsschnitzel an Apfel- Calvadosauce	
Kalbssteak	43
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Champignonrahmsauce oder Kräuterbutter	
Kalbsschulterbraten	32
Saftig-zarter Kalbssschulterbraten an seiner eigenen Sauce	
Geschnetzeltes nach Appenzeller Art	35
Schweizer Kalbgschnetzeltes mit Speck- und Mostbröckliwürfel an einer feinen Rahmsauce	
Kalbsfilet am Stück gebraten	46
Am Stück gebratenes Kalbsfilet (rosa) auf Assam Pfeffersauce	
Kalbs Cordon Bleu	38
Gefüllt mit Bündnerfleisch und Bergkäse	
Rosa gegrillter Kalbsrücken Steak	44
Mit Kräuterkruste und auf feiner Kalbsjus	

Kalb

Unser Kalbfleisch kommt aus der Region oder der Schweiz
Unsere Lieferanten für Kalbfleisch



Wir haben noch viele Ideen, fragen Sie uns. Bei uns ist (fast) alles möglich!

RIND

Appenzeller Beef / Natura Beef / Schweiz

Appenzeller Siedwurst	24
Bädli Hackbraten	
Hausgemachter Hackbraten nach Art des Hauses auf Beefjus	
- Rinderhackbraten	32
- Schweins- Rind- Hackbraten	20
Appenzeller Fleischvogel	32
Mit Siedwurstbrät gefüllter Rindfleischvogel serviert an seiner eigenen Sauce	
Rindsschmorbraten «Jäger Art»	28
Zarte, geschmorte Rindsschulter an einer Waldpilzsauce	
Roastbeef	
Am Stück gebratenes Rinds-Entrecôte auf Kräuterbutterjus	
- Appenzeller Natura Beef	45
- Schweizer Rind	39
Smoker Rind	45
In heissen Rauch gegarter Rindsrücken mit Kräuterbutter und BBQ Sauce	
- Appenzeller Natura Beef	46
- Schweizer Rind	41
Rindsfilet vom Grill	
Rinds Filet Medaillon vom Grill auf Buttersenf Sauce	
- Appenzeller Natura Beef Filet	49
- Irish Black Angus Filet	46
Gespickter Rindsbraten	28
Zart gegarter gespickter Rindsbraten an seiner Bratensauce	

Rind

Unser Rindfleisch kommt aus der Region oder der Schweiz

Unsere Lieferanten für Rindfleisch



Wir haben noch viele Ideen, fragen Sie uns. Bei uns ist (fast) alles möglich!

Beilagen nach Wahl

Zu jedem unserer Gerichte servieren wir Ihnen
ein Gemüse Töpfli
und eine Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl:

- Butternudeln
- Kartoffelstock
- Hausgemachte Spätzli
- Rösti-Gratin
- Käsehörnli
- Röstikroketten
- Pilaw-Reis
- Pommes Frites

Bei allen Bestellten Gerichte oder Menü Servieren wir Ihnen
Pommes frites in Schalen auf dem Tisch.
Zusätzlich gibt es Nachservice mit Gemüse, Beilage und Fleisch.

Einfache Gerichte

Bratwurst	15
Delikate Bratwurst mit Zwiebelsauce Pommes frites, Gemüse Töpfli	
Heisser Fleischkäse	19
Appenzeller Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffel Salat und Blattsalat	
Heisser Beinschinken mit Salat	19
Schinken auf einem Salatteller	
Appenzeller Siedwurst mit Kartoffelsalat	22
Siedwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalat	
Heisser Schüblig mit Kartoffelsalat	19
Hundwiler Schüblig mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalat	
Hausgemachte Forellenknusperli	25
Schweizer Forellen im Appenzeller Quöllfrisch Teig dazu ein Saisonaler Salatteller	
Käse- Zwiebelfladen	21
Egli Knusperli	
Käse- Zwiebelfladen	18
Hausgemachter Käse- Zwiebelfladen auf Salatteller	

Wir haben noch viele Ideen, fragen Sie uns. Bei uns ist (fast) alles möglich!

CHINOISE-SCHLEMMER MENU

Grüner Blattsalat

Marktfrischer Blattsalat
mit hausgemachter Salatsauce

Fondue Chinoise

In heisser Bouillon gekochtes Rinds-, Kalbs-, Poulet- und Schweinefleisch
mit 6 verschiedenen, hausgemachten Saucen
Pommes frites, Pilaw-Reis
Gemüse- und Früchteplatte

Hausgemachtes Karamelköppli

serviert im Weck Glas mit Rahm und Früchte

CHF 46.-

CHINOISE-GENIESSER MENU

Appenzeller Bschorle Ingwersuppe

Feine Bschorle Suppe mit pikantem Ingwer
dazu Locher`s Gerstenmalz «Tschips»
serviert im Heukörbli

Gemischter Salat

Fein assortierte Salate mit marktfrischem Blattsalat
mit hausgemachter Salatsauce

Chinoise Deluxe

In heisser Bouillon gekochtes Rinds-, Kalbs-, Poulet- und Schweinefleisch
dazu vier Fleischsorten aus der Empfehlung unseres Metzgers
mit 9 verschiedenen, hausgemachten Saucen
Kräuter-Pommes frites, Krokette, Pilaw-Reis,
Gemüse- und Früchteplatte
auf Wunsch servieren wir Ihnen am Schluss eine feine Fleischsuppe

Rössli Dessertteller

Fünf hausgemachte süsse Verführungen

CHF 82.-

FONDUE CHINOISE BUFFET

ab 20 Personen

Geniessen Sie unser grosses Chinoise Buffet mit:

- unseren Fleischsorten: Rind, Kalb, Schwein, Truthahn und Poulet
- einer bunten Gemüseplatte mit mindestens 10 Sorten Gemüse
- einer grossen Früchteplatte
- feinem Pilaw-Reis und Rösti- Krokettten

Am Tisch servieren wir Ihnen unsere 6 hausgemachten Saucen und Pommes frites.

CHF 38.00 pro Person

Zusatz Fleisch

Unsere Fleischliebhaber, die es etwas spezieller mögen, können zusätzlich aus unserem Spezialfleischangebot auswählen.

Unsere speziellen Fleischsorten:

Reh, Hirsch, Wildschwein, Fasan, Pferd, Känguru, Lamm, Kaninchen, Bison, Strauss, Gitzli, Gams, Elch, Zebra

Pro Extrasorte Fleisch berechnen wir einen Zuschlag von CHF 4.00 pro Person.

KÄSEFONDUESPEZIALITÄTEN

Zu jedem Käsefondue servieren wir Ihnen:

Bauernbrot, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken
dazu Mostbröckli und Speck

Hundwiler Fondue: würzig

Hauskäsemischung verfeinert mit Urnäser Käse und rezentem Schwägalpkäse
mit Knoblauch und Gewürzen
CHF 27.-

Jäger Fondue: mild

Feine Appenzeller Käsemischung
verfeinert mit Steinpilzen, Speckstreifen
und verschiedenen Gewürzen
CHF 29.-

Manne Fondue: Pikant

Hauskäsemischung mit geräuchertem Paprika und Chili verfeinert
sowie mit frischen Kräutern und Knoblauch
CHF 27.-



Steakhouse
Rössli Hundwil

GRILL BUFFET

ab 20 Personen

Grillbuffet mit delikatem Fleisch aus dem Smoker und Grill
mit grossem beilagen Buffet

Small Buffet: Preis pro Person Fr. 39.-

vom Grill

Barbecuewürstli, Schweinssteak, Chipolata, Party-Grillschüblig, Party-Alpsteinwürstli,
Rindshuftsteaks, Party-Cervelats, div. Mini Hamburgerli, Pouletbrustfiletspiessli

ohne Smoker

Salatbuffet mit über 5 verschiedene Salate

Beilagen

Baked Potatoes, Kartoffelgratin, Pommes frites

Grillgemüse

Zucchetti, verschiedene Peperoni, Cherry-Tomätli, Zwiebeln etc.

Medium Buffet: Preis pro Person 49.-

vom Grill

Barbecuewürstli, Schweinssteak, Chipolata, Kalbsrückensteaks, Party-Grillschüblig,
Kaninchenfilets, Party-Alpsteinwürstli, Rindshuftsteaks, Party-Cervelats, Lammkoteletten,
div. Mini Hamburgerli, Lamm Rack, Bio Frischlachs Pouletbrustfiletspiessli

Vom Smoker

Rind Entrecôte am Stück, Hirsch-Entrecôte

Grosses Salatbuffet mit über 10 verschiedene Salate

Beilagen

Baked Potatoes, Kartoffelgratin, Pommes frites, Risotto

Grillgemüse

Zucchetti, verschiedene Peperoni, Cherry-Tomätli, Auberginen, Champignon, Zwiebeln etc.

Grand Buffet Preis pro Person 85.-

vom Grill

Schweinsfilet-Medaillons, Barbecuewürstli, Schweinssteak, Gamsfilet Chipolata,
Kalbsrückensteaks, Party-Grillschüblig, Kaninchenfilets, Party-Alpsteinwürstli,
Rindshuftsteaks, Party-Cervelats, Lammkoteletten, Black Tiger Riesencrevetten,
div. Mini Hamburgerli, Lamm Rack, Bio Frischlachs Pouletbrustfiletspiessli

Vom Smoker

Rind Entrecôte am Stück, Bison Entrecôte am Stück

Hirsch-Entrecôte, Reh-Rücken,

Grosses Salatbuffet mit über 20 verschiedene Salate

Beilagen

Baked Potatoes, Kartoffelgratin, Risotto, Pommes frites, Süsskartoffel frites, Rösti- Kroketten

Grillgemüse

Zucchetti, verschiedene Peperoni, Cherry-Tomätli, Auberginen, Champignon, Zwiebeln etc.

FLEISCHFONDUE VARIATIONEN

	CHF
Fondue Chinoise (mit Bouillon)	38
Fondue Bourguignonne (mit Öl) Rind-, Poulet-, Kalb- und Schweinefleisch mit 6 verschiedenen hausgemachten Saucen Pommes frites, Pilaw Reis Gemüse- und Früchteplatte	39
Drei Filet Chinoise (Bouillon mit Weisswein) Schweizer Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet mit 6 verschiedenen hausgemachten Saucen Pommes frites, Pilaw Reis Gemüse- und Früchteplatte	55
Vegetarisches Chinoise: (mit Öl) Marinierte Tofu- und Gemüsewürfel im Tempurateig dippen und anschliessend im Öl braten mit 6 verschiedenen hausgemachten Saucen Pommes frites, Pilaw Reis Gemüse- und Früchteplatte (auf Anfrage auch für eine Person möglich)	38
Rössli Chinoise (mit Bouillon) Rind-, Poulet-, Kalb- und Schweinefleisch dazu zwei Fleischsorten aus der Empfehlung unseres Metzgers, mit 6 verschiedenen hausgemachten Saucen Pommes frites, Pilaw Reis Gemüse- und Früchteplatte	44
Chinoise Deluxe (mit Bouillon) Rind-, Poulet-, Kalb- und Schweinefleisch dazu vier Fleischsortenorten aus der Empfehlung unseres Metzgers, mit 9 verschiedenen hausgemachten Saucen Pommes frites, Krokette, Pilaw Reis Gemüse- und Früchteplatte	55
Erweitern Sie Ihr Chinoise	
Portion Krokette	kleine Portion CHF 6.00 / 4.00
Portion Röstikrokette	CHF 8.00 / 6.00

DESSERTS

	CHF
Fruchtsalat frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Vanilleglace	8.-
Grossmutter`s Creme luftig, leichte gebrannte Crème mit Rahm	7.50
Caramelköpfli hausgemachtes Caramelköpfli im Weck Glas serviert	8.50
Hausgemachter Schlorzifalden hausgemachter Schlorzifladen mit einer Kugel Vanillegalce	9.50
Rössli Dessertteller (5 Überraschungen)	18.-
Kleiner Rössli Dessertteller (3 Überraschungen)	14.-
Schokoladenmousse zweifarbige Schokomousse mit Früchten garniert	11.50
Lauwarmer Apfelstrudel lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	12
Appenzeller Biberfladenparfait hausgemachtes Biberfladenparfait auf Rahmlikörspiegel mit Früchten garniert	12
Chilli-Ananas pikantes, Karamellisiertes Ananas- carpaccio mit luftigem Sauerrahmmousse	14.50
Schokoladenbrownie hausgemachtes Schokoladen Brownie mit dazu Vanilleglace und Rahm	12.50

Für weitere Dessert-Kreationen fragen Sie uns nach unserer saisonalen Dessertkarte

	CHF
Coupe Dänemark	9.50
Vanilleglace, Flüssige Schokoladensauce mit Rahm und Früchte	
Eiskaffe	9.50
Kaffeeglace mit Schlagrahm und Früchte	
Nougat Eistorte	7.-
mit Rahm und Früchte	
Appenzeller Traum	15.50
Kleines Stück Schlorzifladen, Grossmuttercreme Und hausgemachter Biberliglace begleitet von einem Rahmlikör	
Coupe Appenzell	12
Vanille-, Bierli und Eiskaffeeglace mit Appenzeller Rahmlikör Dazu Biberli und Rahm mit Früchte	
Bädli Schwarzwälder Torte	8.50
Rössli`s legendäre Schwarzwälder Torte ein altes Familien Rezept zum Genissen.	
Sorbet Colonel	11.50
Zitronen Sorbet mit Wodka und Früchten	
Coupe Caramel	9.50
Vanille- und Caramel Glace dazu Caramel Sauce Rahm und Früchte	

Wir haben noch viele Ideen, fragen Sie uns. Bei uns ist (fast) alles möglich!

Veranstaltungen im Rössli Hundwil (AGB)

Liebe Gäste

Wir sind bestrebt Ihnen ein wunderschönes und unvergessliches Fest zu bieten, bei dem Sie sich um nichts kümmern müssen.

Deshalb investieren wir viel Zeit und Energie, um sicherzustellen, dass alles reibungslos abläuft und Ihre Erwartungen erfüllt werden.

Dafür müssen wir für einige zusätzliche Leistungen einen Aufpreis berechnen.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis
und

freuen uns darauf Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Tobias Knöpfel mit Anja Brülisauer und das ganze Rössliteam

Besprechung

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns,

Bitte vereinbaren Sie einen Termin, somit können wir uns auf Ihren Anlass vorbereiten.

Wir bitten Sie die Menübestellung 2 Wochen vor dem Anlass bekannt zu geben.

Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird unsererseits verrechnet.

Saalmiete Äplerstube, zur alleinigen Nutzung (Platz für 70 Personen)

Die Saalmiete ist ab 40 Personen kostenlos, und Sie dürfen den Saal alleine nutzen.

Für weniger als 40 Personen wird ein Aufschlag von 20.- pro fehlende Person verrechnet.

Zum Beispiel für ein Fest mit 35 Personen kostet die Saalmiete CHF 100.-

Saalmiete BädliSaal, zur alleinigen Nutzung (Platz für 110 Personen)

Der BädliSaal bietet Platz für 110 Personen und ist durch eine trennbare Wand flexibel

gestaltbar. Einzelnutzung ab 20 Personen auf der einen Seite und ab 30 Personen auf der

anderen Seite ist möglich. Die Saalmiete für den gesamten Saal ist kostenfrei ab 50 Personen, sonst CHF 20.- Aufschlag pro fehlende Person.

Saal Benutzungs ein Tag vor Veranstaltung

Da unser Tagesgeschäft auch in den Sälen stattfindet wird eine Zusatz Miete von CHF 500.- beansprucht, wenn Sie den Saal ein Tag vor der Veranstaltung dekorieren möchte.

Stuhl Überzüge

Für die weissen Stuhl Hussen wird für den Mehraufwand und Reinigung

CHF 3.- pro Person/Stuhl verrechnet.

Zapfengeld

Wenn Sie noch eigene Weine oder sogar Raritäten zu Hause lagern, können Sie diese gerne mitbringen. Das Zapfengeld beläuft sich auf Fr. 25.— pro 7 dl Flasche (für Gläser, Service und Reinigung).

Torten / Kuchen

Wird das Dessert von auswärts geliefert berechnen wir pro Person Fr. 3.50 für Geschirr, Service und Reinigung.

Wünschen Sie das Anschneiden und Anrichten einer mitgebrachten Torte durch das Rössliteam, berechnen wir für den zusätzlichen Aufwand Fr. 2.— pro Person.

Probeessen

Gerne ermöglichen wir Ihnen ein Probeessen des von Ihnen gewählten Menüs. Bitte melden Sie uns dies mindestens eine Woche vorher an, da diese Menü nicht Bestandteil unserer täglichen Speisekarte sind. Das Menü verrechnen wir zum vollen Preis.

Bei Fragen können Sie sich gerne bei uns melden.

Dekorieren

Die "Standarddekoration" in unseren Räumlichkeiten ist im Menüpreis enthalten.

Wenn Sie Ihre eigene Dekoration haben, lassen Sie es uns bitte wissen.

Abbau der Dekorationen

Nach Beendigung des Events wird die Dekoration vom Veranstalter abgebaut und kann auf Wunsch bei uns aufbewahrt werden. Ein Abbau der Dekoration durch das Rössliteam wird nach Aufwand verrechnet.

Aussenbereich

Ab 22°° Uhr Flüstersprache im Aussenbereich

Fackeln oder Finnenkerzen sind grundsätzlich Verboten aber mit ausdrücklicher vorgängiger Absprache eventuell gestattet.

Feuerwerk

Aufgrund unserer ländlichen Lage und der Tatsache, dass wir von Tieren umgeben sind, haben wir beschlossen, das Abbrennen von Feuerwerk und/oder Feuerlaternen zu verbieten. Dieses Verbot dient in erster Linie dem Schutz der Tiere, die in unserer Umgebung leben. Wir hoffen auf das Verständnis und die Unterstützung aller, um eine sichere und tierfreundliche Umgebung zu gewährleisten.

Haftpflicht

Für Schäden aller Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste auf dem Gelände, im Restaurant oder anliegenden Liegenschaften verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.

Für besondere Reinigungen (übergeben, Verwüstung, etc.) werden beim Veranstalter verrechnet oder durch den Veranstalter beim Schuldigen.

Musik

Ab 01:00 Uhr wird die Musikk Lautstärke aus Rücksicht auf unsere Nachbarn und die allgemeine Ruhezeit gedrosselt.

Wir bitten um Verständnis und Kooperation, um eine angenehme Atmosphäre für alle zu gewährleisten. Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Menu Karten

Im Menüpreis ist auf Wunsch das Erstellen einer Standard-Menükarte für den Veranstaltungstag enthalten. Möchten Sie gerne zusätzlich einen speziellen Text, Ihr Firmenlogo oder den Anlass auf der Menükarte hinterlegen? Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Öffnungszeiten

Während unserer regulären Öffnungszeiten stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Sollten Sie länger bleiben wollen ist das kein Problem.

Teilen Sie uns dies bitte im Voraus mit, damit wir dementsprechend das Personal planen können.

Ab 01.00 Uhr wird eine Gebühr von Fr. 40.- pro angefangene Stunde erhoben (Nachzuschlag Personal und Mehrkosten).

Bei unangemessenem Verhalten oder Nichtkonsumentation behalten wir uns vor, die letzte Runde anzukündigen und das Restaurant zu schliessen

Unser vorrangiges Ziel ist es sicherzustellen, dass alle unsere Gäste einen wunderbaren Aufenthalt bei uns haben. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Annulationsbedingungen

Absage 30/31 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
Absage 30 - 11 Tage vor dem Anlass	33% der reservierten Leistungen
Absage 10 - 3 Tage vor dem Anlass	66% der reservierten Leistungen
Absage 48 Stunden vor dem Anlass	100% der reservierten Leistungen

Bei einer Abweichung der Personenzahl am Veranstaltungstag um mehr als 10% berechnen wir einen Zuschlag pro fehlende Person (Personenzahl x Mengenpreis).

Wir behalten uns vor eine Anzahlung im Voraus in Rechnung zu stellen (Personenzahl x Mengenpreis).

Anlassblatt

Anlass _____
Name _____
Adresse _____
Telefon _____

Datum _____
Zahlungsart Rechnung vor Ort
Personen Anzahl _____
Ankunft _____

Räumlichkeit

Tischwäsche

Beige Weiss

Servietten Farbe

Läufer Farbe (passend nur auf Beige):

Orange Grau Rot

Dekoration

Rössli Deko bringen wir selber mit

Weisse Stuhl Überzüge

ohne Überzüge mit Überzügen (3.-p.P)

Musik oder Show

Wir haben keine Unterhaltung Musik/Show

Wie viel Personen: ____

Spezial anliegen bei der Unterhaltung: _____

Apero

Kein Apero

Apero an der Garten Bar Apero im gleichen Raum

Mini- Apero kleiner Apero Appenzeller Apero Schlemmer Apero Gala Apero

Menu

1.Gang _____

2.Gang _____

3.Gang _____

4.Gang _____

Wein:

Rotwein: _____ Weisswein: _____ Wein bringen wir (p.F 25.-)

Spezial Wünsche: