

Menüvorschläge

Apero

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	Stück	Fr.14.50
Flammkuchen mit Gemüse	Stück	Fr.14.50
Flammkuchen mit Lachs	Stück	Fr.14.50
Nüssli und Chips	pro Person	Fr.2.50
Gemüsetips mit verschiedenen Saucen		Fr.15.50
Speck-Zopf	pro Person	Fr.2.50
Kalte Platte mit verschiedenen Wurst- und Käse	pro Person	Fr.14.50
Oliven – Focaccia	pro Person	Fr.2.80

Vorspeisen

Grüner Saisonblattsalat mit gebratenem Speck und knusprigen Croutons	Fr.7.80
Grüner Blattsalat	Fr.7.50
Gemischter Salat mit vier angemachten Salate	Fr.8.50
Geräucherter Lachs mit einem Salatbouquet und Sauerrahmsauce, Toast	Fr.10.50
Griechischer Salat	Fr.9.90
Entenleberterrine mit einem Salatbouquet und Feigensauce	Fr.13.50
Hausterine mit grünem Blattsalat und Cumberland – Sauce	Fr.13.50
Krevettencocktail mit einem Mango – Papayasalat	Fr.12.50
Carpaccio vom Schwein halb geräuchert mit einem Salatbouquet und schwarzen Nüssen	Fr.11.50
Frühlinsrollen mit einer Sweet and Sour sauce und grünem Blattsalat	Fr. 8.50
Ricotta-Spinat-Raviola an einer Käsesauce	Fr.16.50
Gebratener Zander auf einem Lauchbeet dazu Wildreismischung	Fr.11.50

Suppe

Tomatencremesuppe mit Wodka und Creme fraiche	Fr.7.80
Bouillon mit Flädle	Fr.6.50
Gazpacho	Fr.7.50
Gurkenkaltschale	Fr.6.80
Pilzcapuccion mit einem Blätterteigkeks	Fr.9.50
Selleriecremesuppe mit Majoran verfeinert	Fr.6.80
Gemüsecremesuppe	Fr.7.20
Kartoffelsuppe mit feinem Raclettekäse	Fr.6.90
Grüne Currysuppe mit Zitronengras	Fr.7.10
Zuccheticremesuppe mit einer Rahmhaube	Fr.6.40
Karotencremesuppe mit Ingwer	fr.7.10

Hauptgang

Pouletgeschnetzelt an einer grünem Currysauce thailandische Art dazu Basmatireis	Fr.25.50
Schweinskotelet mit hausgemachtem Kräuterbutter dazu gibt es Kroketten und Seeländer Gemüse	Fr.24.50
Filet vom Schwein mit einer Champignonrahmsauce, hausgemachte Rösti und Gemüse	Fr.28.50
Schweinsbraten mit Spätzli und Seeländer Gemüse	Fr.26.00
Hamme mit Kartoffelsalat und grünen Blattsalat	Fr.22.50
Cordon Bleu vom Schwein mit Raclettekäse gefüllt dazu Pommes Frites	Fr 26.00
Käseschnitzel mit feinen Nudeln, Pilzrahmsauce und Seeländer Gemüse	Fr.24.50
Rindsragout mit seinem Jus dazu hausgemachter Kartoffelstock und Seeländer Gemüse	Fr.25.50

Rindsstroganoff mit feinen Nudeln dazu Seeländer Gemüse	Fr.29.80
Tournedos vom Rind rose gebraten mit Sauce bernaise, Pommes Frites und Gemüse	Fr.38.50
Kalbsbratwurst mit Rösti, Zwiebelsauce und Gemüse	Fr.22.50
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti und Gemüse	Fr.32.00
Kalbssteak mit Kräuterbutter dazu ein Gemüsebouquet und Nudeln	Fr.35.00
Käsefondue mit Gschwelti, Brot und a la discretion Auswahl von verschiedenen Fondue (Kräuter, Tomate, Pilze)	Fr.28.50
Fondue Chinoise à discrétion mit allem drum und dran Gemischter Salat Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletfleisch, Pferdefleisch 4 verschiedene Saucen Silberzwiebeln und Cornichons, Gemüse Pommes-frites und Reis	Fr.38.00

Fisch

Gebratener Zander auf einem Gemüsebeet dazu Petersilienkartoffeln und Sauerrahmsauce	Fr.29.50
Pochiertes Pangasiusfilet an einer Weissweinsauce mit gemischtem Reis und Spinat	Fr.25.50
Gebratener Lachstranche mit knackigen Lauchstreifen dazu Pasta an einer Weissweinsauce	Fr.28.50
Eglifilet menieur gebraten mit Salzkartoffel und Tatarsauce	Fr.31.20
Egliknusperli mit Salzkartoffeln mit Cocktailsauce	Fr.31.00

Vegetarisch

Gemüserisotto verfeinert mit Champagner	Fr.21.50
Pastateller mit buntem Gemüse an einer Käsesauce	Fr.18.50
Spätzle mit Käse und Champignons	Fr.21.20
Gemüseteller natürlich alle aus unserer Region	Fr.19.50
Hausgemachte Rösti mit Gemüse das Ganze im Ofen mit Käse überbacken	Fr.19.50
Lasagne gefüllt mit Gemüse aus dem Seeland	Fr.18.--

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse mit eingelegten Weissweibirnen	Fr. 11.50
Hausgemachte Süßmostcreme mit Sahnehäubchen und Meringuestreusel	Fr. 7.50
Brännli Creme mit Streussel und Schlagrahm	Fr.7.80
Sorbetteller mit drei verschiedenen Sorbet und reichhaltigen Früchten garniert	Fr.12.50
Panna cotta mit Früchten und Himbeersauce	Fr.7.80
Caramelköppli mit Schlagrahm und Früchten	Fr.6.80
Dessertteller mit 5 verschiedenen kleinen Dessertüberraschungen	Fr.15.10
Apfelküchlein mit Vanillesauce und einem Rahmhäubchen	Fr.12.50

Natürlich haben wir auch eine reichhaltige Coupekarte

Desserbuffet

Unser Dessertbuffet ist gefüllt mit kulinarischen Köstlichkeiten und verleiht Ihrer Anlass einen krönenden Abschluss.

Unser Dessertbuffet bereiten wir für Sie ab 15 Personen zu. Pro Person Fr.16.50

Ist Ihr Lieblingsgericht nicht dabei??
Lassen Sie es uns wissen wir erfüllen fast jeden Wunsch...

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und würden uns freuen Sie in unserem Haus verwöhnen zu dürfen.
Freundliche Grüsse Ihr Rothaus- Team

Bankett- Menüvorschläge

Für Ihre kleinen und großer Feier, Hochzeiten, Geburtstage, Firmenanlässe, Taufe, und andere Anlässe sind wir gerne für Sie da.

Unsere Räumlichkeiten

Schifferstübli: ca.18 Personen

Sälli: ca 25Pesonen

Restaurant: ca.20Personen

Sie können auch Restaurant und Sälli kombiniert benutzen. z.Bsp. Sälli für die Erwachsenen und das Restaurant für die Kinder, oder Sälli zum essen und das Restaurant für Apero und Bar- Betrieb

Checkliste für Ihre Feier

Wahl und Reservation des geeigneten Ambientes

Anzahl der Gäste

Sich durch die Menüvorschläge stöbern

Budgetrahmen für Wein, Menü, Dekoration festlegen

Termin für Menübesprechung

Weinauswahl

Tischordnung und Tischkarten

Dekoration durch uns oder Blumen bestellen

Unterhaltung, Musik speziell Darbietungen

Hellraumprojektor, Flipchart, Leinwand Beamer

Nachzuschlag 100.- Fr.

Restaurant Rothaus

Rothausstrasse 81
3236 Gampelen
032 313 24 23



Bankettvorschläge