



Bankett im Rössli Kirchberg

willkommen – geniessen – wohlfühlen

Nach diesem Motto möchten wir Sie im Rössli Kirchberg ganz herzlich **willkommen** heissen.

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Willi Ammann und seinem Team verführen und **geniessen** Sie Ihr ausgewähltes Menu.

wohlfühlen in der einzigartigen Atmosphäre vom Rössli. Sei dies in der Jagdstube vor dem Cheminee, in der rustikalen Rösslistube beim Kachelofen oder mit all Ihren Freunden und Verwandten zum Fest im Minnesängersaal.

Ein Aufenthalt im Rössli fühlt sich an wie drei Tage Ferien.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Räumlichkeiten

Fühlen Sie sich wohl in unserem speziellen Ambiente im Rössli Kirchberg.
Verschiedene Räumlichkeiten mit Charme stehen Ihnen dabei zur Verfügung:

Rösslistube bis 22 Personen
mit traditionellen Holztischen und heimeligem Kachelofen



Jagdstube bis 40 Personen
wohlig Wärme an kalten Abenden beim Speisen vor dem Cheminée



Nebenstube
bis 16 Personen



Minnesängersaal
bis 70 Personen oder mit offener Wand zur Nebenstube und
(oder) Jagdstube bis 120 Personen
Exklusives Ambiente für Anlässe aller Art



Regionale Spezialitäten

Regionalität und die Zusammenarbeit mit einheimischen Produzenten sind uns sehr wichtig. Sei dies das Duroc-Säuli aus Rapperswil, die Forelle vom Gonzenbach, Kirchberger Dinkelmehl, Gähwiler Käse...

Die Zusammenarbeit mit den Dietschwiler Jägern erlaubt es uns, garantiert regionales Wild auf den Teller zu zaubern. Bereits ab Mai können wir demnach Spezialitäten vom Sommerwild anbieten. Der Höhepunkt ist aber sicher traditionell im Herbst.

Vier Mittagsmenus

Am Mittag können sie aus vier verschiedenen Mittagsmenus auswählen. Der bekannte Rössli Lunch, ein Vegi-Menu, das Menu aus der Region mit regionalen Spezialitäten sowie der Business Lunch stehen Ihnen zur Auswahl.

Schlemmer- und Geniessermenu (wenn es die Zeit erlaubt am Tisch flambiert)

Am Abend wird Ihnen das wöchentlich wechselnde Schlemmermenü (drei Gänge) sowie das saisonal wechselnde Geniessermenü (vier Gänge) präsentiert. Zur Ergänzung rundet am Mittag und am Abend die a la Carte Karte das Angebot ab.



Feines Rindstatar

Das Tatar wird für Sie nach Ihren Wünschen frisch am Tisch zubereitet.



Unsere Lieferanten:

Braun, Bronschhofen: Kartoffeln, Gemüse, Früchte und Milchprodukte

Bauernhof Marina und Valentin Schättin, Rapperswil: Duroc Schwein

Metzgerei Fürer, Flawil: Fleisch, Wurstspezialitäten und Geflügel

Merat, Bazenheid: Fleisch

Zahner, Gommiswald: Fisch, Riesencrevetten (VN) und Geflügel

Familie Rüthemann, Mosnang: Forellen

Jung, Kirchberg: Brot

Käserei Kurmann, Gähwil: Käse

Lammracks, Australien

Kalbfleisch und Schweinefleisch: Schweiz,

Rindfleisch: Schweiz, USA, Uruguay, Paraguay

(letzteres kann mit Antibiotika und Hormonen als Wachstumsförderer behandelt worden sein)

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in den einzelnen Gerichten

Lieber Gast

Die aufgeführten Menus sind nur eine Auswahl aus unzähligen Möglichkeiten. Bitte wählen Sie **ein** Menu pro Anlass. Für Vegetarier und Allergiker können selbstverständlich Ausnahmen gemacht werden.

Wir sind überzeugt, mit einer individuellen und persönlichen Beratung Ihren Wünschen in jeder Hinsicht gerecht zu werden. Gerne informieren wir Sie über saisonale Gerichte, je nach Angebot auf dem Markt.

Damit Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste zu einem „Genuss Erlebnis“ wird, sind viele Details wichtig. Reservieren Sie sich einen Besprechungstermin bei uns, damit wir an Ort und Stelle alles besprechen können.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns die Anzahl Personen, bis zwei Tage vor Ihrem Anlass zu bestätigen, dies spart Ihnen unnötige Kosten und wir haben keinen Waren-Mehr-Aufwand, welchen wir sonst verrechnen müssten.

So finden Sie uns



Autobahnausfahrt Wil, Richtung Toggenburg

Beim 1. Kreisel rechts, beim 2. Kreisel links Richtung Kirchberg

Das Rössli finden Sie im Dorfzentrum von Kirchberg gegenüber der katholischen Kirche.

Restaurant Rössli

Neudorfstrasse 3

9533 Kirchberg

☎ 071 931 31 31

info@roessli-kirchberg.ch

www.roessli-kirchberg.ch



Aperitif Vorschläge

Die folgende Auswahl ist für Anlässe mit nachfolgendem Mittag- oder Abendessen kreiert worden.

Wählen Sie das Angebot für Ihren Apéro aus der folgenden Liste:

- ☐ Snacks, wie Salznüssli, Chips etc.
- ☐ kleiner Crevetten Cocktail
- ☐ Lachsforellenfiletroulade mit Meerrettichschaum
- ☐ Meterbrot mit Fleisch, Käse oder Vegivariante belegt
- ☐ hausgemachtes Blätterteiggebäck
- ☐ Mini-Chäs-oder Gemüsechüechli
- ☐ Hausgemachte Schinkengipfeli
- ☐ Cherrytomaten-Mozzarella Spiessli
- ☐ Safran-, Weisswein-, Steinpilz-, Tomaten- Risotto
- ☐ Mini Suppe nach Saison
- ☐ Parmesanmöckli mit Oliven
- ☐ diverse Canapés belegt nach Wunsch
- ☐ Früchte Potpourri auf Bambus Spieß
- ☐ Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce
- ☐ Rohschinken vom Durocsäuli, aufgeschnitten auf der Berkel-Antik zusätzlich
15 CHF pro 100 Gramm

Ihr persönlicher Apéro

wählen Sie 3 Komponenten

Apéro à Fr. 9.00 / Person

wählen Sie 6 Komponenten

Apéro à Fr. 18.00 / Person



Menu Empfehlungen ab 10 Personen

Menu aus der Region

Hausmariniertes Forellenfilet vom Gonzenbach an Meerrettichrahm
begleitet von kleinem Salat und lauwarmem Brioche

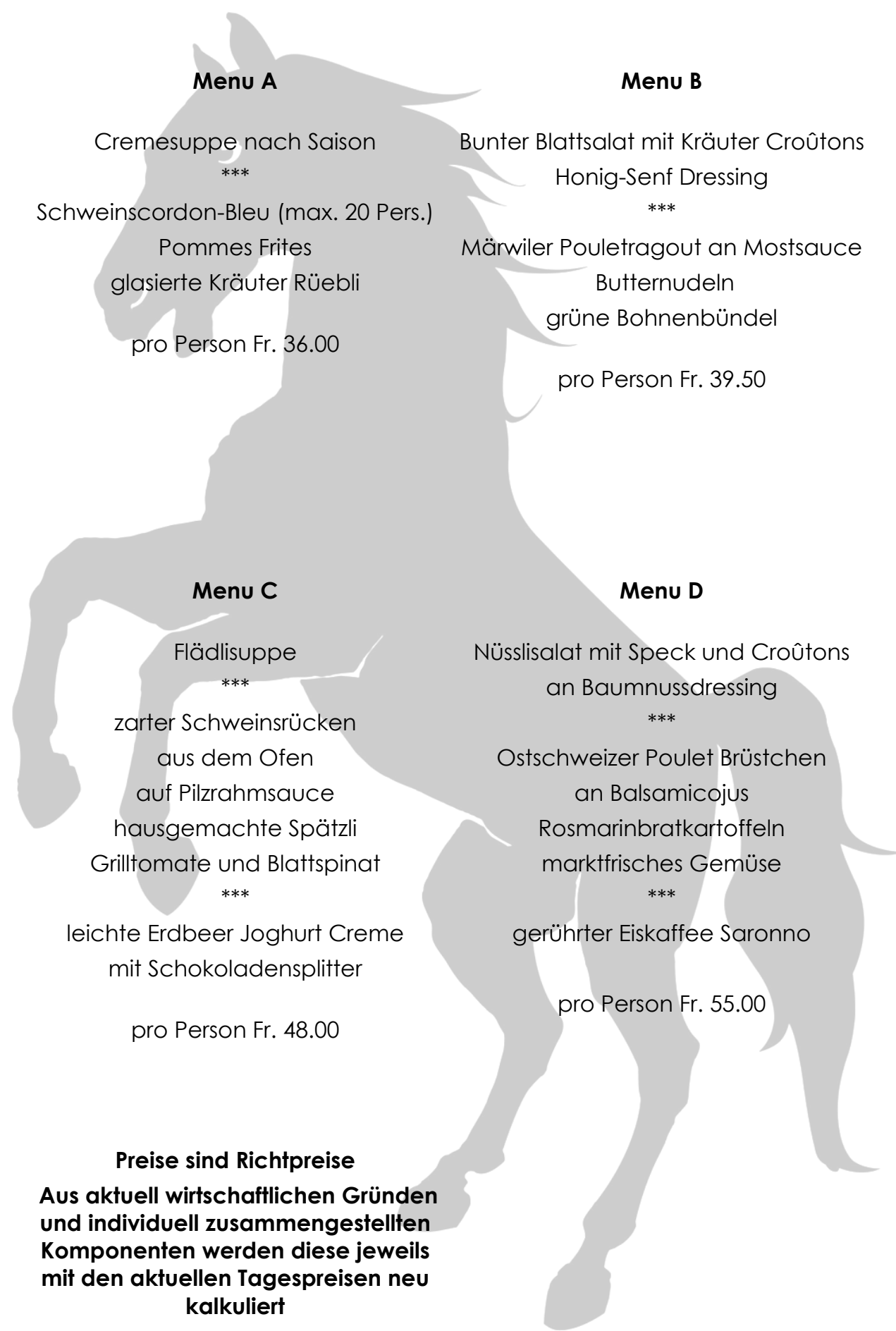
Rieslingschaumsuppe mit Trauben und Kräuter Croûtons

Rössli bleu (max. 20 Pers.)
gefülltes Kalbschnitzel mit Rohschinken vom Durocsäuli
und Gähwiler Bergkäse
Bratkartoffeln
Gemüsebouquet

Rösslicrème mit Rohzucker flambiert

pro Person Fr. 83.00





Menu A

Cremesuppe nach Saison

Schweinscordon-Bleu (max. 20 Pers.)
Pommes Frites
glasierte Kräuter Rüebl
pro Person Fr. 36.00

Menu B

Bunter Blattsalat mit Kräuter Croûtons
Honig-Senf Dressing

Märwiler Pouletragout an Mostsauce
Butternudeln
grüne Bohnenbündel
pro Person Fr. 39.50

Menu C

Flädliuppe

zarter Schweinsrücken
aus dem Ofen
auf Pilzrahmsauce
hausgemachte Spätzli
Grilltomate und Blattspinat

leichte Erdbeer Joghurt Creme
mit Schokoladensplitter
pro Person Fr. 48.00

Menu D

Nüsslisalat mit Speck und Croûtons
an Baumnussdressing

Ostschweizer Poulet Brüstchen
an Balsamicojus
Rosmarinbratkartoffeln
marktfresches Gemüse

gerührter Eiskaffee Saronno
pro Person Fr. 55.00

Preise sind Richtpreise
Aus aktuell wirtschaftlichen Gründen
und individuell zusammengestellten
Komponenten werden diese jeweils
mit den aktuellen Tagespreisen neu
kalkuliert

Menu E

Rindskraftbrühe mit
Gemüsewürfelchen

bunter Blattsalat
an Tomaten Vinaigrette

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Butternudeln
Marktgemüse

warme Himbeeren mit Vanilleglace

pro Person Fr. 67.00

Menu G

Pastinakenschaumsuppe
mit Schokolade und Chili

bunte gemischte Salate
Hausdressing nach Wahl

Roast beef mit Sauce béarnaise
Kartoffelgratin oder Pommes Frites
Saisongemüse

luftiges Panna Cotta
mit Fruchtsauce

pro Person Fr. 88.00

Menu F

Kräuterschaumsuppe
aus Willy's Gärtli

Blattsalat mit geräucherter
Lachsforellenfiletrose und
Meerrettichschaum
an Honig - Senfdressing

Schweins Filet Appenzeller Art
mit Mostbröckli und Appenzeller
Pestospätzli
Blumenkohl, Rüebli, grüne Bohnen

frischer Ananassalat mit
Blutorangensorbet

pro Person Fr. 78.00

Menu H

Nüsslisalat mit Balsamico Dressing

gebratenes Forellenfilet
unter der Kräuterhaube
auf Blattspinat

Rindsfiletmedaillons an
Pfeffersauce
hausgemachte Nudeln
Marktgemüse

zweifarbige Tobleroneparfaitglace
mit Früchten

pro Person Fr. 92.00

Menu I

Kleines Rindstatar
mit Toast und Butter

Rindsbouillon mit Eierstich

hausgemachte Tagliatelle mit Pesto

Kalbsrücken aus dem Ofen
Waldpilzrahmsauce,
Balsamico Jus
zweifarbige Spätzli
buntes Gemüsebouquet

Soufflé Glace Grand Marnier
garniert mit Orangenfilets

Pro Person Fr. 100.00

Menu J

Cavaillonmelone mit
Rohschinken vom Durocschwein

Karotten-Ingwer Suppe
mit Mangowürfel

Riesencrevettenspiessli auf
Sesamgemüse

Ananassorbet mit Prosecco

Rindsfilet am Stück aus dem Ofen
auf kräftiger Barolosauce
Rosmarinkartoffeln
marktfresches Gemüse

Dessertkreation Rössli

Pro Person Fr. 103.00

Menu K

Hausgebeizte Gonzenbachforelle mit Meerrettichschaum
und lauwarmem Brioche

Petersilienwurzelsuppe

bunter Saisonsalat mit geräuchtem Entenbrüstchen

mediterran gefüllte Ravioli an Nuss-Butter und Parmesan

Drei Filet Rössli
Schwein mit Kräuterkruste
Kalb mit Pilzsauce
Rind mit Béarnaise

Kartoffelkrapfen und marktfresches Gemüse

Frühtecarpaccio mit hausgemachtem Ananassorbet

Pro Person Fr. 108.00

Süsse Köstlichkeiten zum Schluss

Duett von braunem und weissem Schoggimousse
mit Früchten und Rahm garniert Fr. 12.50

frischer Fruchtsalat Fr. 9.50
- mit Vanilleglace 12.50

verschiedene saisonale Beeren mit Vanilleglace Fr. 10.50

hausgemachtes Parfait nach Saison mit Früchten garniert Fr. 12.50

gebrannte Crème nach Grossmutter's Art mit Schlagrahm Fr. 9.50

Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce Fr. 12.50

Rössli Crème (wie crema catalan) Fr. 12.50

Toggenburger Schlorziflade mit Schlagrahm Fr. 8.00

lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace Fr. 13.50

Ananas und Mangocarpaccio mit Blutorangensorbet Fr. 12.50

Variantenreiche Dessertkreation vom Rössli Fr. 15.00

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte.

Ergänzend zu diesem Angebot finden Sie dort weitere, saisonale Köstlichkeiten.

Spezialität:

Hausgemachte Vacherin-Torte nach Wahl je nach Anlass Preis Fr. 12.50



Für einen gelungenen Anlass muss man an vieles denken. Hier eine Checkliste, welche Ihnen und uns behilflich sein kann, einen optimalen Ablauf zu gewährleisten.

- ☐ Wie viele Personen werden erwartet?
- ☐ Menü ab 10 Personen (wie viele Gänge?)
- ☐ Spezialmenüs (Vegetarier, Muslime, Schonkost, Diabetiker, Allergiker)
- ☐ Kinder (Menü, Kinderstühle)
- ☐ Aperitif (Wo findet der Aperitif statt, was wird angeboten?)
- ☐ Wein (Rotwein, Weisswein, Schaumwein)
- ☐ Getränke und Spirituosen (gehen Spirituosen auf die Gesamtrechnung?)
- ☐ Bestuhlung (Tischordnung, Tischform, Tanzfläche, Bühne, Platz für Musiker)
- ☐ Tischdekoration (Blumen, Menükarten, andere Dekoration, Namensschilder)
- ☐ Zeitplan bereits bekannt gegeben?
- ☐ Gibt es eine bestimmte Service-Reihenfolge (Ehrengäste, Präsidententisch)
- ☐ Unterhaltung (Zauberer, Musik, Tanzgruppe, usw.)
- ☐ Wo verpflegen sich die Künstler (Gesamtrechnung)?
- ☐ Sind meine Koordinaten bekannt (E-Mail, Postadresse, Telefonnummer)?
- ☐ Rechnung (wird eine Gesamtrechnung erstellt oder gibt es Einzelinkasso)?

Das Rössli Kirchberg verfügt über eine genügende Anzahl von Gratis-Parkplätzen.

Ab 18.00 Uhr und am Wochenende dürfen die Parkplätze vom benachbarten Schulhaus benützt werden.

Die Bushaltestelle Kirchberg befindet sich direkt vor unserem Haus.

Gültig ab Januar 2024 Alle Preise enthalten 8.1 % MWST

Mein Anlass im Rössli Kirchberg

Datum _____ Uhrzeit _____
Personenanzahl _____ Räumlichkeit _____
Bestuhlung _____
Vorname/Nachname _____
Adresse _____
PLZ/Wohnort _____
Telefonnummer _____ E-Mail _____@_____
Menü _____

Getränke für Apero _____
Weisswein _____
Rotwein _____
Titel der Menükarte/ Farbe _____
Wünschen Sie Blumen Arrangements? _____
Bemerkungen _____
benötigen Sie Beamer, Leinwand, etc? _____

Unsere AGB

Für sämtliche Veranstaltungen bitten wir Sie um Bekanntgabe der verbindlichen Teilnehmerzahl zwei Tage im Voraus.

Zahlungskonditionen innert 14 Tagen.

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten: Postcard, Maestro, Master Card, Visa

Auf Ihren Besuch freuen sich:



Willi Ammann
Küchenchef

Rosmarie Kläger
Gastgeberin

und das ganze Rössli Team