

## Menuvorschläge Propositions de Menus

### *Kleine Zusammenfassung der Rössli Geschichte*

Das vermutlich von 1823 datierende Gebäude wurde 1844 von einem Bendicht Steffen übernommen, und ab 1845 als Gasthaus geführt. Da dieses Gebäude beim Dorfbrand 1898 nicht ein Raub der Flammen wurde, ist es heute das älteste Gasthaus in Gstaad, welches um die 1870 auch als Postablage diente. Deshalb der Name Posthotel Rössli. Seit 1922 ist das Haus im Besitze der Familie Widmer, somit sind wir die dritte Generation die das Rössli führt.



### *Le Rössli depuis 1845*

*Ce bâtiment a été construit aux environs de l'an 1823. En 1844, Bendicht Steffen est devenu le propriétaire et il a ouvert une auberge en 1845. A cette époque, le Rössli a aussi servi comme bureau de poste. Depuis 1922, le Posthotel Rössli appartient à notre famille, et nous sommes fiers d'être la troisième génération à diriger le Rössli.*



### *The Rössli history in a few words*

This building, approximately built in 1823 and bought in 1844 by Bendicht Steffen, first opened in 1845 as a guesthouse; it also served as a post office. By the way, the Rössli-Hotel is the oldest hotel in town. Since 1922, our family owns the hotel, and today we are proud to be the third generation, managing the Rössli-Hotel.



Familie Ruedi Widmer

#### **Familie Ruedi Widmer**

Posthotel Rössli Gstaad – Gstaadplatz – 3780 Gstaad  
Tel. +41 (0)33 748 42 42 – fax +41 (0)33 748 42 43  
[www.posthotelroessli.ch](http://www.posthotelroessli.ch) [info@posthotelroessli.ch](mailto:info@posthotelroessli.ch)

## Les apéritifs

Fromage d'alpage de la région raboté et coupé  
avec tresse au beurre maison  
*Einheimischer Alpkäse gehobelt und geschnitten  
mit hausgemachtem Butterzopf*

CHF 9.--

Tartare de truite fumé de Gruyère sur pain  
avec tarte de saucisse de bœuf fumé  
*Tatar von geräucherter Greyerzer Forelle auf Brotknödel  
Kuchen mit geräucherter Rindswurst*

CHF 11.--

Fromage d'alpage jeune et crudités de saison, servis avec sauces trempettes  
*Junger Alpkäse und rohes Saison-Gemüse, serviert mit Dip-Saucen*

CHF 9.--

## Nos vins blancs recommandés pour l'apéritif

### *Weinempfehlungen zum Aperitif*

Yvorne Clos du Rocher 2009  
Chasselas du Chablais, Obrist SA, 75 cl.  
CHF 54.--

Dézaley Clos des Abbayes 2009  
Chasselas du Lavaux, Ville de Lausanne, 75 cl.  
CHF 59.--

Terre di Tufi IGT 2007  
Cuvée: Vernaccia, Chardonnay, Malvasia e Vermentino.  
Teruzzi & Puthod, Toscana, Italia, 75 cl  
CHF 48.--

Casa Lo Alto Chardonnay DO 2008  
Finca Casa Lo Alto, Utiel Requena, España, 75 cl  
CHF 42.--

## Menu 1

Salades assorties  
*Gemischte Salate*

\*\*\*

Escalope de porc Cordon bleu Rössli  
Avec jambon cru et fromage Etivaz

Pommes frites

Carottes glacées

*Cordon bleu vom Schwein nach Rössli Art  
mit Rohschinken und Etivaz Käse*

*Pommes frites*

*Glasierte Karotten*

\*\*\*

Café glacé maison

*Hausgemachter Eiskaffee*

\*\*\*

CHF 37.--

## Menu 2

Petite salade Rössli  
avec croutons, lard et roquefort

*Kleiner Rössli-Salat*

*mit Croutons, Speck und Roquefort*

Rôti de veau braisé à la mode de Lauenen

Spätzli Châtelard

Avec épinards, oignons et fromage

*Lauener Kalbsbraten*

*Gsteiger Spätzli*

*mit Spinat, Zwiebeln und Käse*

\*\*\*

Tarte à la moutarde douce de Saanen

Glace à la crème double de Gruyère

*Saanensenfuchen*

*Greyerzer Doppelrahm-Glace*

CHF 46.--

### Menu 3

Carpaccio de légumes sur terrine de fromage frais  
*Gemüsecarpaccio auf Frischkäseterrine*

\*\*\*

Emincé de veau braisé aux morilles  
Rösti au beurre

*Geschmortes Kalbsgeschnetzeltes mit Morcheln  
Butter-Rösti*

\*\*\*

Crème de cidre doux aux pruneaux  
*Süssmostcreme mit Dörrzwetschgen*

\*\*\*

CHF 51.--

### Menu 4

Tartare de fromage d'alpage  
*Alpkäse Tatar*

\*\*\*

Potage des Grisons  
*Bündner Gerstensuppe*

\*\*\*

Echine de veau rôtie au four  
Pommes de terre mousseline  
Haricots verts au lard  
*Im Ofen gebratener Kalbsnackten*

*Kartoffelstock*

*Grüne Bohnen mit Speck*

\*\*\*

Crème renversée au caramel  
*Caramelköpflì*

\*\*\*

CHF 52.--

## Menu 5

Magret de canard fumé sur salade de saison  
*Geräucherte Entenbrust auf Saisonsalat*

\*\*\*

Brochette de filet de porc sautée, sauce au poivre vert  
Rösti au beurre

Epinards en branches à la crème  
*Schweinsfilet-Spiess an grüner Pfeffersauce*  
*Butter-Rösti*

*Blattspinat mit Rahm*

\*\*\*

Meringues à la crème double de Gruyère et glace vanille  
*Meringues mit Greyerzer Doppelrahm und Vanilleglace*

\*\*\*

CHF 53.--

## Menu 6

Symphonie du Saanenland

Filet de bœuf farci avec bœuf fumé et fromage de rebibes avec vinaigrette

*Saanenland Symphonie*

*Rohes Rindsfilet gefüllt mit geräuchertem Rindfleisch und Hobelkäse, Vinaigrette*

\*\*\*

Consommé diabolins

*Rindskraftbrühe mit Paprika-Käsekrusteln*

\*\*\*

Carré de veau rôti au four

Pommes de terre dauphine, brocoli aux noix

*Im Ofen gebratenes Kalbskarre*  
*Kartoffelkrapfen, Brokkoli mit Nüssen*

\*\*\*

Soufflé glacé Grand Marnier

*Eis-Soufflé Grand Marnier*

\*\*\*

CHF 76.--

### Menu 7

Salade d'asperges vertes avec œuf de caille  
*Salat vom grünen Spargel mit Wachteleiern*

\*\*\*

Carré d'agneau rôti au four, sauce marchand de vin,  
Pommes de terre Lyonnaise

Ratatouille

*Im Ofen gebratenes Lammkarre mit Rotweinsauce*

*Bratkartoffeln mit Zwiebeln*

*Ratatouille*

\*\*\*

Mousse à la rhubarbe

Rhabarbermousse

\*\*\*

Fr. 44.--

### Menu 8

Roulade de fromage raboté aux fruits séchés sur salade doucette

*Hobelkäseroulade mit Dörrfrüchten auf Nüsslisalat*

\*\*\*

Carré de porc rôti au four, sauce à la moutarde de Meaux

Pommes de terre sautées

Haricots verts séchés braisés

Schweinskarre im Ofen gebraten mit Meaux-Senfsauce

Bratkartoffeln

Dörrbohnen

\*\*\*

Sorbet de Lie

Liesorbet

\*\*\*

CHF 46.--

## Menu 9

Tartare de truite fumé de Chailly, salade de cresson  
*Tatar von geräuchertem Forellenfilet von Chailly mit Kressesalat*

\*\*\*

Entrecôte double sautée, beurre à l'ail d'ours  
Pommes de terre Savoyarde  
Brocoli au sésame, carottes glacées  
*Entrecote double gebraten mit Bärlauch-Kräuterbutter*  
*Kartoffeln Savoyardischer-Art*  
*Brokkoli mit Sesam, glasierte Karotten*

\*\*\*

Terrine de chocolat  
*Schokoladen-Terrine*

\*\*\*

CHF 64.--

## Menu 10

Carpaccio de fromage à la truffe noir  
Tartare de betterave rouge  
*Carpaccio von schwarzem Trüffelkäse*  
*Randentatar*

\*\*\*

Roastbeef Simmental  
Sauce choron  
Pommes de terre dauphine  
Bouquetière de légumes  
*Simmentaler Roastbeef*  
*Choron Sauce*  
*Dauphine Kartoffeln*  
*Gemüsebukett*

\*\*\*

Mousse au chocolat noir  
Salade d'oranges au Cointreau  
*Schwarzes Schokoladenmousse*  
*Orangensalat mit Cointreau*

\*\*\*

CHF 67.--

## Menu 11

Magret de canard fumé avec mousse d'asperges  
*Geräucherte Entenbrust mit Spargelschaum*

\*\*\*

Steak de veau Simmental sauté, sauce aux morilles  
Rösti au beurre  
Epinards en feuilles aux échalotes  
*Gebratenes Simmentaler Kalbssteak mit Morchelsauce*  
*Butter-Rösti*

*Blattspinat mit Morchelsauce*

\*\*\*

Assiette de douceurs surprise  
Avec crème renversée au caramel, mousse à la rhubarbe, glace à la crème double,  
fraises marinées, délices de chocolat

*Dessertteller Surprise*

*Mit Karamelköppli, Rhabarberschaum, Doppelrahmglace, marinierten Erdbeeren,  
Schokolade*

\*\*\*

CHF 74.--

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

POSTHOTEL Gstaad

Tel. 033 748 42 42  
[www.posthotelroessli.ch](http://www.posthotelroessli.ch)

RÖSSLI

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Saalmiete	Grundsätzlich berechnen wir bei Banketten keine Saalmiete.
Bestuhlung	Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Wir beraten Sie gerne. Je nach Art & Weise Ihres Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung.
Tischdekoration	Das Auge isst bekanntlich mit. Damit Ihr Saal noch festlicher erstrahlt, bestellen wir beim Floristen gerne die passende, nach Ihren individuellen Wünschen gestaltete Blumendekoration. Kerzen stellen wir für Ihren Anlass gerne zur Verfügung.
Menukarten	Gerne drucken wir Ihnen festliche Menukarten, welche vom Haus offeriert sind. Senden Sie uns Ihr Firmenlogo oder eine digitale Foto zu. Wir werden dies gerne in die Menukarte integrieren.
Verlängerung	Unsere Restaurants dürfen laut Gesetz bis 00.30 geöffnet bleiben. Verlängerung bis 02.00 Uhr SFR 100.-- pro weitere Stunde SFR 100.—jedoch max. bis 03.30 (Gastgewerbegesetz)
Übernachtung	Damit Sie den Anlass am nächsten Tag gemütlich ausklingen lassen können, reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne Hotelzimmer. Bitte geben Sie uns für eine Reservation frühzeitig Bescheid.
Personenzahl	Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekanntzugeben. Abweichungen von mehr als 5% von dieser Zahl müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.
Preise	Unsere Preise basieren auf dem Stand von März 2011. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 8 %.
Zahlungsbedingungen	Bar direkt nach dem Anlass oder Sie erhalten eine detaillierte Rechnung ca. 1 Woche nach Ihrem Anlass (zahlbar rein netto innert 10 Tagen).
Annulationsbedingungen	Die Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses erfordert eine schriftliche Mitteilung. Des Weiteren verrechnen wir folgende Kosten 40 bis 50 Tage vorher 30% des Arrangements 30 bis 39 Tage vorher 50% des Arrangements 14 bis 29 Tage vorher 70% des Arrangements 0 bis 13 Tage vorher 90% des Arrangements Unter Arrangement verstehen wir: bestätigte Leistung x Personenzahl!
Parking	Das Posthotel Rössli Gstaad verfügt über eine begrenzte Anzahl eigener Parkplätze! Es stehen Ihnen aber unmittelbar neben dem Hotel im Parking Litzi gebührenpflichtige öffentliche Parkplätze zur Verfügung.
Diverses	Seit Juli 2009 ist das Posthotel Rössli Gstaad gem. Kantonalen Gesetzgebung rauchfrei Aus Sicherheitsgründen dürfen im und um das Posthotel Rössli Gstaad keine Feuerwerkskörper, Vulkane, Tischfeuerwerke, Bengalische Zündhölzer etc. abgebrannt werden.
Kontakt	Für die Menüabsprache wenden Sie sich bitte an Herr Lars Widmer <a href="mailto:lars.widmer@posthotelroessli.ch">lars.widmer@posthotelroessli.ch</a>