

RÖSSLI
TUFERT
SCHWIL



Bankett

Feiern und Events

Wir servieren Lebensfreude - herzlich willkommen im Rössli Tufertschwil

Der malerische Weiler Tufertschwil liegt in der beschaulichen Welt des unteren Toggenburg.

Neues helles Restaurant mit marktfrischer Küche	Gratisparkplätze
Grosser Kinderspielplatz	33 Hotelzimmer mit Sicht ins Grüne
Indoor Spielräume für Gross- und Klein	Familiäre Atmosphäre
Ausgangspunkt Windrädli- und Comicweg	Terrasse mit Weitsicht in die Toggenburger Bergwelt
Möglichkeiten für Ausflüge und Freizeitmöglichkeiten in der Region	Gesamter Seminar-, Hotel-, und Restaurant Bereich ist rollstuhlgängig und barrierefrei zugänglich
Räumlichkeiten für Anlässe aller Art	15 Minuten von Wil und eine Stunde von Zürich entfernt

Die Räumlichkeiten

Die definitive Zuteilung von Banketträumen obliegt dem Rössli Tufertschwil und richtet sich nach der Verfügbarkeit und der definitiven Personenzahl des gebuchten Bankettes.

Sehr gerne dürfen Sie die verschiedenen Räume im Voraus besichtigen.

Anreise

Reisen Sie bequem mit dem Auto an und parkieren Sie auf unseren kostenlosen Parkplätzen.

Nach Möglichkeit holen wir Sie am Bahnhof „Lütisburg Station“ ab.

Bitte melden Sie sich mindestens 24 Stunden im Voraus.

Menüwahl und Personenzahl

Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche anwesende Teilnehmerzahl verrechnet.

Für Vegetarier und Kinder finden Sie spezielle Angebote.

Den Kindern servieren wir auch Kinderportionen vom ausgewählten Menü.

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 30.00 pro Flasche.

Rahmenprogramme

Wir unterbreiten Ihnen individuelle Vorschläge, die Ihre Feier saisonal passend ergänzen.

Es gibt attraktive Möglichkeiten, Ihren Tag abwechslungsreich und unvergesslich zu gestalten.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Anlassplanung.

Zeit Ablauf vor Ihrem Anlass

- **Reservation** Frühestmöglich & Personenzahl
- **Essen und Weinbestellung 4 Wochen** vor Ihrem Anlass und genaue Personen Anzahl
- **Hochzeits-Tischplan** späteste
-
- ns 3 Tage vor Ihrem Anlass
- **Blumen & Tischschmuck** 24-01 Std. vor Ihrem Anlass
- **Rechnungsverbindliche Personenangaben** 48 Std. vor Ihrem Anlass

Zum Aperitif		CHF
Salzgebäck, 3 Sorten	pro Teller	10.00
Warmes Blätterteiggebäck mit diversen Füllungen, vier Sorten (Käsesticks, Tomatenkrapfen, Currykissen, Fleischfüllung)	4 Stück	8.00
Mini Frühlingsrollen, rassige Chili Sauce	pro Stück	2.00
Gemüestängeli mit Knoblauch - und Cocktailsauce	pro Schale	2.50
Tufertschwiler Käsekuchen Würfel	pro Stück	2.00
Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella Kugeln	pro Stück	2.00
Mini Schinkengipfeli	pro Stück	2.00
Früchtespiessli	pro Stück	2.50
Canapes mit Ei, Mostbröckli oder Rohschinken	pro Stück	5.00
Canapes mit Balik Lachstartar	pro Stück	6.50

Gerne erstellen wir ein
individuelles Angebot
für Ihren Aperitif

Früchtebowle

Ab 20 Personen
2 dl pro Person

Mit Alkohol CHF 9.50 pro Person
Ohne Alkohol CHF 8.50 pro Person

Sandwich- und Laugenbrot am Meter
Ab 20 Personen

Gefüllt mit Schinken, Käse, Mostbröckli, Salami,
Fleischkäse, Rohschinken und
Tomate-Mozzarella
garniert mit Tomaten und Essiggurken

CHF 13.00 pro Person

Festtagsmenüs

Gourmetmenü 1

Delikate Gemüseterrine, Tomatenvinaigrette

Bouillon mit Griessklösschen

Saftiges Rindsfilet, Bearnaisesauce
Rösti Krokette
Buntes Gemüse

Orangentiramisu

CHF 79.00 pro Person

Gourmetmenü 2

Bouillon mit Eierstich

Blattsalat, Speck, Ei und Brotwürfel
Italienisches Dressing

Zarter Kalbshohrücken, Holundersauce
Kartoffelgratin
Buntes Gemüse

Schokoladenmousse

CHF 76.00 pro Person

Die Gourmetmenus sind erfüllbar
ab 10 Personen

Weisse Tischtücher und Stoffservietten sind im
Menüpreis inbegriffen.

Weinangebot

www.roessli-tufertschwil.ch

Gourmetmenü 3

Marinierter Graved Lachs
Honig-Senfsauce
Kleines aber feines Salatbouquet
Italienisches Dressing

Zarte Kalbsschnitzel,
Morchelsauce
Spätzli
Buntes Gemüse

Panna Cotta, Himbeersauce

CHF 72.00 pro Person

Rössli-Buffer

Eine Augenweide ab 30 Personen

Vorspeisen: Mostbröckli mit Rohschinken und Melone, Hauspastete, gefüllte Tomaten,
Balik-Lachs-Tartar und geräucherte Forellenfilets mit Zwiebelringen und Meerrettichschaum, gefüllte
Eier, acht Salate mit verschiedenen Saucen und Garnituren

Hauptgericht:	Rindsfiletwürfel Stroganoff Spätzli buntes Gemüse CHF 89.00 pro Person	oder	Kalbsfilet Calvados Tagliatelle buntes Gemüse CHF 96.00 pro Person
----------------------	---	------	---

Desserts: Schoggimousse, Fruchtsalat, Tiramisu, Meringue, Vanillecreme, Zitronensorbet, Erdbeerglace,
Caramelköpfl, Schlagrahm
Reich garnierte Käseplatte mit regionalen Spezialitäten

Suppen

Im Bankettmenüpreis auf den Folgeseiten ist eine der folgenden Suppen inbegriffen:

Bouillon mit Griessklösschen, Flädli, Eierstich, Backerbsen oder Gemüsestreifen

Griesssuppe Leopold, Klare Gemüsesuppe,

Karottencremesuppe, Tomatensuppe, Gemüsecremesuppe

Saisonal möglich: Spargelcrème Suppe, Kürbiscrème Suppe und mehr

Salate

Ein gemischter Salat ist im Bankettmenüpreis auf den Folgeseiten inbegriffen.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen Speziatsalat mit folgendem Aufpreis:

Tomatensalat mit Mozzarella	3.00
Nüsslisalat, Ei und Kürbiskernen (saisonal im Sommer nicht möglich) italienisches Dressing	4.00
Chefsalat Rössli; grüner Blattsalat, Brotcroustons, Ei und Speckwürfeli Thousand Island Dressing	3.00

Kalte Vorspeisen

Preise in CHF pro Person

Balik Lachstartar, Meerrettichschaum und diversen Garnituren	18.00
Pouletbrust Streifen, Blattsalat und italienisches Dressing	12.50
Rohschinken und Toggenburger Mostbröckli, Melonenschnitz	12.50
Marinierter Graved Lachs, Honig-Senfsauce, Salatbouquet, italienisches Dressing	17.50
Saisonale Vorspeisen nach Absprache	

Vegetarische Hauptgerichte

Bei diesen Menüs sind eine Suppe und ein gemischter Salat im Preis inbegriffen.

Süßkartoffel-Gemüse-Curry Kichererbsen und Kräuterjoghurt (auch vegan möglich)	35.00
Gemüsevariationen mit Pommes frites	33.00
Von den folgenden bestellten Menüs 1 - 15 ohne Fleisch dazu eine reichhaltige Gemüse garnitur und gleiche Beilage	33.00
Blätterteig Pastetli, Pilzragout, Nudeln und Gemüse garnitur	36.00
Steinpilzravioli mit Nussbutter, Cherrytomaten, Reibkäse	36.00

Bankettmenüs

Bei diesen Menüs sind eine Suppe und ein gemischter Salat im Preis inbegriffen.

Gerne decken wir den Tisch mit weissem Tischtuch und Stoffservietten mit einem Aufpreis von 4.- CHF pro Person und Gedeck.

Alle Menüs sind erfüllbar für Gruppen ab 10 Personen.

Preise in CHF pro Person

1	Marinierter Schweinsbraten , Herzogin Kartoffeln und buntes Gemüse	38.00
2	Zarte Schweinsschnitzel , Champignonrahmsauce, Nudeln und buntes Gemüse	39.00
3	Schweinsfilet-Roulade im Speckmantel , braune Champignonsauce Krokette und buntes Gemüse	42.00
4	Am Stück gebratenes Schweinsfilet , Steinpilzsauce Spätzli und buntes Gemüse	44.00
5	Schweins Cordonbleu , Pommes frites und buntes Gemüse	44.00
6	Saftiges Schweinssteak überbacken mit Tufertschwiler Käse und Ananas Pommes frites und buntes Gemüse	42.00
7	Glasierter Kalbsbraten , Kartoffelgratin buntes Gemüse	44.00
8	Zarte Kalbsschnitzel , Champignonrahmsauce, Nudeln und buntes Gemüse	48.00
9	Butterzartes Kalbsfilet , Calvadossauce, Nudeln und buntes Gemüse	54.00
10	Einheimisches Angusbeef Geschnetzeltes , milde Pfeffersauce Spätzli und buntes Gemüse	45.00
11	Angusbeef Schmorbraten , Kartoffelgratin, buntes Gemüse	44.00
12	Rindsfiletwürfeli , Stroganoff Sauce, Spätzli, und buntes Gemüse	49.00
13	Gefüllte Pouletbrust , mit Kräuterrahmkäse an Rosmarin Jus, Bratkartoffeln, Gemüse	42.00
14	Pochierte Lachstranche , Safransauce, Reis und buntes Gemüse	44.00
15	Sautiertes Zanderfilet , Zitronenbutter, Salzkartoffeln, Gemüse	43.00

Kindermenüs

		CHF
	Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites	12.50
	Schweinsschnitzel, Rahmsauce und Teigwaren	12.50
	Teigwaren mit Rahmsauce	9.00
	Chicken Nuggets, Pommes frites	12.50
	Kindersalat	3.50
	Gemüse (3 Sorten)	3.50

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer. Preis- und Angebotsänderungen sind jederzeit möglich.

Desserts		CHF
Caramelköpflli mit Rahm		8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		9.00
Frischer Fruchtsalat, eine Kugel Glace und Rahm		11.50
Apfelcrème mit Apfelstückchen (Süssmostcrème)		9.00
Gebrannte Crème mit Rahm		9.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce		12.00
Panna Cotta mit Himbeersauce		11.00
Schokoladen – Mousse garniert mit Früchten		13.00
Warme Waldbeeren mit Vanille Glace		11.50
Hausgemachtes Tiramisu		10.50
Nougattorte mit Rahm		7.50
Dessertteller (vier verschiedene Desserts)		14.50
Mascarpone Crème mit saisonalen Früchten	kleine Portion	9.00
	grosse Portion	12.00
Kleiner Bananensplit		9.00
Mitgebrachte Desserts	pro Person	4.00
Dessert nach Wahl von unserer Glace Karte		

Dessertbuffet

Sieben Süssigkeiten vom Buffet
ab 25 Personen

CHF 22.00 pro Person

Mit verschiedenem Käse
CHF 27.00 pro Person

Brunch-Buffer

jeden Sonntag ab 09.00 Uhr

Verschiedene Cerealien, Früchte, Joghurt, Birchermüesli, Frischer Fruchtsalat
Brötli, Zopf, diverse Brote und Gipfeli
Rösti, Spiegelei, Speck, Butter, verschiedene Confi, Käse, Toggenburger Fleischplatte
Lachs und geräuchte Forellenfilets
Multivitaminsaft, Orangensaft, Tufertschwiler Wasser und kalte Milch
Sämtliche Kaffees können an unserer Kaffeemaschine selbständig geholt werden
oder beim Service bestellt werden.

- warme und kalte Komponente bis 12.00 Uhr
- Kaffee, Säfte und Wasser bis 13.00 Uhr

Preis pro Person CHF 36.50
Preis für Kinder bis 12 Jahre pro Jahr CHF 2.50

Deklaration Fleischherkunft

Wir beziehen unser Fleisch, wenn möglich von den Produzenten und Landwirtschaftsbetrieben aus der Region.

- Schweinefleisch: Schweiz
- Kalbfleisch: Schweiz
- Rindfleisch: Schweiz, Südamerika
- Angusbeef: Lütisburg
- Poulet: Schweiz
- Forelle: Europa
- Lachs: Norwegen, Balik Ebersol
- Zander: Estland
- Backwaren, Apero Gebäck und Bankett Brötli: Romer's Hausbäckerei AG
- Frühstücks Brötli: hinz & kunz konsum gmbh
- Burger Brot: Prima Bäckerei Conditorei Eigenmann
- Eier: Braun Gemüse, Eisenhut Lütisburg

Importfleisch kann Hormone oder Wachstumsförderer enthalten

Gerne informieren wir Sie über allfällige Allergene in den einzelnen Gerichten. Kontaktieren Sie uns.

Verlängerung

Für Bankette, ab 24.00 Uhr, berechnen wir für jede angefangene Stunde CHF 45.- pro Angestellte.

Speisen und Getränke

Alle Speisen und Getränke werden vom Hotel Rössli Tufertschwil bezogen.

Haftung

Für Schäden und Verlust an Einrichtungen oder Inventar, die während eines Aufenthaltes oder während einer Veranstaltung entstanden sind, haftet der Gast bzw. der Veranstalter, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch das Hotel bedarf. Das Hotel Rössli Tufertschwil lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung Versicherung für eingebrachte Materialien obliegt in jedem Fall dem Veranstalter.

Annullation von Banketten

Annulliert der Veranstalter einen definitiv bestätigten Anlass komplett, behält die Hotel Rössli AG den Anspruch auf die Zahlung der vereinbarten Leistungen gemäss Reservationsbestätigung.

Stornierungszeit vor Veranstaltungstag	Anspruch Hotel auf vereinbarte Reservationsbestätigung	
	Bankette	
60. bis 31. Tag	25%	
30. bis 15. Tag	50%	
14. bis Veranstaltungstag	100%	

Anwendbares Recht

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (ABG) sind integrierender Bestandteil einer definitiven Bestätigung. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Parteien ist Lütisburg.