

Menüvorschläge

Liebe Gäste

Es freut uns, Ihnen unsere Menüvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Damit Ihr Anlass unvergesslich bleibt, bitten wir Sie, die Hinweise auf der letzten Seite zu beachten.

Gasthof Restaurant



Rössli Dürrenast

Gasthof Rössli Thun GmbH

Kurt Kneubühler und Ottilia Schmidlin

Frutigenstrasse 73 | 3604 Thun | ☎ 033 334 30 60

www.roessli-duerrenast.ch | kontakt@roessli-duerrenast.ch

Öffnungszeiten: Täglich 5.00 bis 00.30 Uhr

Alle Preise in CHF, inkl. 8% MWSt

Salate

Saisonsalat	5.50
Saisonsalat mit Ei	6.50
Gemischter Salat	7.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons (saisonabhängig)	9.50
Thuner Märitsalat Blattsalate, Karotten, Zucchini und Sellerie	9.50
Rucola-Salat mit Parmesanspänen	9.50

Glutenfrei, laktosefrei, vegan

Thuner Märitsalat Blattsalate, Karotten, Zucchini und Sellerie mit Öl, Balsamico-Essig, Pfeffer und Meersalz	9.50
---	-------------

Suppen

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	6.50
Kraftbrühe mit Eierfäden	6.50
Tomatencremesuppe	7.50
Karotten-Orangen-Cremesuppe	7.50
Hausgemachte Gemüsesuppe	8.50

Hauptgerichte

Schwein

Schweinsgeschnetzeltes Truber Art mit Speck, Pilzen und Butternüdeli	21.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Gemüseallerlei und Pommes frites	24.50
Schweinsschnitzel Pilzrahmsauce Pfirsich mit Rahm und Butternüdeli oder Pommes frites	26.50
Schweinskarreebraten mit Cognac-Rahmsauce Gemüseallerlei und Kartoffelkroketten	26.50

Kalb

Wiener Schnitzel mit Gemüseallerlei und Pommes frites	32.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit hausgemachten Spätzli	32.50
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und Gemüsereis	32.50
Kalbsschulterbraten mit Orangensauce, Gemüseallerlei und Emmentaler Kartoffelgratin	36.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Gemüseallerlei und Kartoffelkroketten	48.—

Rind

Rindsgeschnetzeltes Burgunder Art mit hausgemachten Spätzli	26.50
Suure Mocke Grossmutterart mit Gemüseallerlei und Kartoffelstock	28.50
Roastbeef englische Art mit Béarnaise-Sauce, Gemüseallerlei und Kartoffelschnitzen	38.50
Rindsfilet am Stück gebraten, mit Béarnaise-Sauce oder Kräuterbutterschaum, Gemüseallerlei und Kartoffelkroketten	52.—



Lamm

**Orientalisches Lammgeschnetzeltes
«Sun Beach»** 24.50
mit Jasminreis

Lammgigot provenzalische Art 28.50
mit Gemüseallerlei und Zwiebelkartoffeln

Lammrückenfilet 34.50
mit Kräuterbutterschaum, Gemüseallerlei
und Pommes frites

Poulet

Pouletgeschnetzeltes 23.50
mit Currysauce, Früchten und Trockenreis

Gebratene Pouletbrust 25.50
mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Gemüse

Fisch

Gebratene Zanderfilets 28.50
mit Tatarensauce und Salzkartoffeln

Frittierte Eglifilets 32.50
mit Kräutermayonnaise und Kartoffel-
schnitzen

Gebratenes Lachsmedaillon 36.50
mit Zitronenbuttersauce und Gemüsereis

Vegetarisch

Linsen-Curry 19.50
mit Lauch und frischer Ananas

Gemüse-Mix süß-sauer 19.50
mit Trockenreis

Gemüseteller mit Spiegelei 24.50

Vegan

Gemüserösti 18.50

Gemüseintopf 21.50
mit Kokosmilch, Ananas und Trockenreis

Gluten- und laktosefrei

Schweinssteak 26.50
mit Kräuterbutter, Gemüseallerlei
und Pommes frites

Forellenfilets 28.50
mit gebratenen Apfelscheiben und Rösti

Rinds-Entrecôte 30.50
mit Kräuterbutter, Gemüseallerlei
und Pommes frites

Desserts

Coupe Dänemark 7.50

Hausgemachte gebrannte Creme 7.50

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm 8.50

**Frischer Fruchtsalat vegan,
gluten- und laktosefrei** 8.50

Hausgemachte Toblerone-Mousse 8.50

Caramelköpfl 8.50

**Hausgemachtes Eis-Cake
mit warmen Waldbeeren** 9.50

Dessertüberraschung «Rössli» 14.50

Dessertbuffet 18.—

Vanilleglace, kleine Meringues, haus-
gemachte gebrannte Creme, frischer
Fruchtsalat, Saison-Mousse, Chäsi-Rahm

Unsere Glacen sind glutenfrei, unsere
Sorbets gluten- und laktosefrei.



- Vereinbaren Sie mit uns telefonisch einen Termin zur Besprechung.
- Die frühzeitige Bestellung der Menüs – mindestens 10 Tage vor dem Anlass
 - gibt uns die Möglichkeit, Ihren Wünschen zu entsprechen.
- Sollte Ihr Lieblingsgericht nicht dabei sein, lassen Sie es uns wissen.
Wir erfüllen gerne Ihre Wünsche.
- Die Menüs servieren wir ab 10 Personen.
- Die genaue Teilnehmerzahl muss 24 Stunden vor dem Anlass bei uns eintreffen. Die zuletzt gemeldete Anzahl wird verrechnet, ausser sie übersteigt die gemeldete Anzahl.
- Unsere Hausdekoration ist in den Preisen inbegriffen.
Wir erfüllen aber gerne besondere Wünsche und geben sie in Auftrag. Sie können jedoch auch die Dekoration selber mitbringen.
- Das Mitbringen des eigenen Weines verrechnen wir mit 20.– pro Flasche.
- Das Mitbringen Ihres eigenen Desserts verrechnen wir mit 6.– pro Person.
- Verlängerung: 1. Stunde 150.–, 2. Stunde 200.–, 3. Stunde 250.–
- Für die Bezahlung der Bankette akzeptieren wir alle Kreditkarten sowie 100% WIR bis 2000.–
Auf Rechnung: zahlbar innerhalb von 10 Arbeitstagen.