



Kein Genuss
ist vorübergehend.
Der Eindruck, den er hinterlässt,
ist bleibend.

Johann W. von Goethe

Bankette 2021

(ab 10 Personen)



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Einführung und Begrüssung	3
Rund um Ihren Anlass	4
Unser Hotel	5
Apéritif- und Cocktailvorschläge	6
Apéros	7
Unsere Apéro-Empfehlungen	8
Kalte Vorspeisen.....	9
Warme Vorspeisen.....	10
Suppen.....	11
Salate.....	12
Hauptspeisen.....	13-16
Desserts	17
Buffets:	
Rustikales Buffet	18
Italienisches Buffet	19
Pasta-Plausch	20
Buffet de luxe	21
Grillbuffet	22
Salatbuffet	23
Dessertbuffet	24
Bankettweine.....	25
Ihre Ansprechpartner	26
Ihre Checkliste.....	27
Allgemeine Geschäftsbedingungen	28

Einführung und Begrüssung

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Bodenseehotel Weisses Rössli!
Wir freuen uns sehr, Ihnen mit dieser Broschüre unser Haus und unsere Bankettmöglichkeiten vorstellen zu dürfen.

Das Bodenseehotel Weisses Rössli liegt an traumhafter Lage direkt am Bodensee.

Wir bieten Ihnen eine grosse Seeterrasse mit Lounge und Barbetrieb. Im Restaurant, im Seesaal sowie im Panorama-Wintergarten geniessen Sie die Seesicht. In unserem Rösslisaal sowie in der Bürgerstube empfangen wir Sie in einer gemütlichen Atmosphäre. Für jedes Fest bieten wir Ihnen Ihren persönlichen Rahmen. Wir freuen uns auf ein gelungenes Fest!

Das Wohl unserer Gäste steht jederzeit im Mittelpunkt. Nicht umsonst heisst unser Motto:

Am Bodensee sich wie daheim fühlen

Schon heute freuen wir uns, Sie bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen.



Ihr Gastgeber
Haindl Stephan
und das gesamte Rössli-Team

Rund um Ihren Anlass

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, sodass wir Sie persönlich und vollumfänglich beraten können.

Räumlichkeiten

Gerne besprechen wir mit Ihnen die ideale Tischordnung.

Blumen

Unsere Floristin nimmt gerne Ihre Bestellungen entgegen und liefert die Blumen direkt zu uns. Sie bezahlen Ihren Auftrag direkt bei der Floristin.

Vergiss mein nicht, Floristikpur GmbH

Telefon 071 845 54 45 / www.floristikpur.ch

Torten

"Genussvolle Kunst für jedes Fest"

Für die zuckersüsse Krönung Ihrer Feier erfüllt Brugger's My Wedding Cake alle Ihre Tortenträume.

Brugger's My Wedding Cake

Mobile 079 518 72 91 / www.myweddingcake.ch

Menükarten

Auf Wunsch werden die Menükarten in einfacher Form gedruckt, auch nach speziellen Gestaltungswünschen (z.B. Foto).

Musikalische Unterhaltung

Wir unterstützen Sie gerne bei der Suche nach einer geeigneten Musikunterhaltung. Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke der Musik ab 23.00 Uhr dem Hotelbetrieb angepasst werden muss. Maximale Verlängerung bis 02.00 Uhr (CHF 40.00) möglich. Ab 24.00 Uhr kostet jede angefangene Stunde CHF 90.00 pro Servicemitarbeiter.

Getränke

Unsere auserlesene Weinkarte bietet für jeden Geschmack und jede Preislage ein entsprechendes Angebot.

Für mitgebrachte Weine berechnen wir CHF 30.00 Zapfengeld pro Flasche. Zapfengeld für Spirituosen werden separat behandelt.

Spezielles

Auf Wunsch bieten wir auch eine Champagner-Pyramide an.

Sonstiges

Unsere Seeterrasse bietet Platz für bis zu 250 Personen für Aperitif.

Unser Hotel



Das Wohl unserer Gäste steht jederzeit im Mittelpunkt unseres Tuns. Unsere 23 renovierten, mit Liebe ausgestatteten Hotelzimmer laden ein, die Nacht am schönen Bodensee zu verbringen und den neuen Tag mit einem traumhaften Blick auf den See zu beginnen.

Wir gewähren Ihnen und Ihren Gästen einen Rabatt von 10% auf den unten erwähnten Zimmerpreisen.

Bei Buchung eines Hochzeitsessens ab 40 Personen logiert das Brautpaar kostenlos. Preise:

Einzelzimmer Strassenseite:	CHF	99.00
Einzelzimmer Seeseite:	CHF	110.00
Doppelzimmer Strassenseite:	CHF	159.00
Doppelzimmer Seeseite:	CHF	189.00
Junior Suite mit Balkon:	CHF	220.00

Die Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstücksbuffet, Service und MwSt. Gasttaxen von CHF 2.90 pro Person und Nacht werden separat verrechnet. Haustiere sind willkommen.

Direkt beim Hotel stehen Ihnen gratis Parkplätze sowie unsere privaten Bootsplätze wie auch unser Pedalo zur Verfügung.

Apéritif- und Cocktailvorschläge

In unserem Seergarten und im Restaurant organisieren wir Ihren Aperitif für bis zu 250 Personen.



Weine

Weisser Hauswein	7.5 dl	CHF	42.00
Rosé Hauswein	7.5 dl	CHF	42.00
Roter Hauswein	7.5 dl	CHF	42.00
RICH Prosecco	7.5 dl	CHF	49.00

Bowlen & Apéritif

Alkoholfrei	2 dl	CHF	4.50
Sangria	2 dl	CHF	6.50
	1 lt	CHF	28.50
Beerenbowle	2 dl	CHF	7.50
Bowle mit Saisonfrüchten	2 dl	CHF	7.50
Exotic Dream	2 dl	CHF	8.50
Rössli Spezial	2 dl	CHF	8.50

Apéros

Gemüsedips (für ca. 10 Personen)

Radieschen, Rettich, Karotten, Peperoni, Cherrytomaten, usw. (saisonal).

Nach Wunsch mit Cocktailsauce, Kräuterquark, Currymayonnaise, Knoblauchmayonnaise

1 kg Gemüse und 400 gr. Saucen CHF 54.00

Früchtespiess (für ca. 10 Personen)

Je nach Saison

1 kg CHF 59.00

Pizza & Flammkuchen

Pizza- und Flammkuchen-Ecken

Stück CHF 3.00

Apéro Sandwiches

Mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Ei, Eiermousse, Käse, Kräuterkäse, Thonmousse

Stück CHF 3.20

Mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli

Stück CHF 3.80

Mit Lachs

Stück CHF 4.20

Apérogebäck (für ca. 10 Personen)

Blätterteiggebäck

1 kg CHF 66.00

Apéro Chäschüechli

Stück CHF 2.50

Apéro Schinkengipfeli

Stück CHF 3.00

Apéro Käse (für ca. 10 Personen)

Käsewürfel im St. Gallerbrot eingefüllt

1 kg CHF 75.00

Unsere Apéro-Empfehlungen

Apéro 1 - ab 20 Personen

Gefüllte Silserbrötli diagonal geschnitten
Gemüsesticks mit Tartar-, Curry- und Cocktailsauce
Schinkengipfeli
Käsewürfel im St. Gallerbrot
Nüssli, Pommes Chips, Grissini
pro Person CHF 23.00

Apéro 2 - ab 50 Personen

Verschiedene Rusticobrötli
Lachs, Antipasti, Fleischkäse, Rohschinken und Käse
Früchtevariation je nach Saison
Käsewürfel auf Platte garniert
Pizza-/Flammkuchenecken
Schinkengipfeli
Käseküchlein
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
pro Person CHF 27.50

Apéro 3 - ab 50 Personen

Rauchlachs, Gravedlachs und marinierte Tail on Crevetten
Sushi Rolls mit Wasabi- und Sojasauce
Gefüllte Datteln mit Kräuterkäse auf Cracker
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Käsewürfel im St. Gallerbrot
Pizza-/Flammkuchenecken
Gefüllte Silserbrötli diagonal geschnitten
Gebratene Fleischbällchen
Yakatori-Spiessli
Pouletstücke im Backteig
pro Person CHF 36.50



Kalte Vorspeisen

Rauchlachs und Meerrettichschaum
auf Salatbouquet
dazu Toast und Butter
CHF 21.50

Sellerie-Apfelsalat
mit geräuchertem Forellen- oder Felchenfilet
und Meerrettichschaum
CHF 18.50

Marinierte Tail on Crevetten
auf Salatbeet
mit Balsamico-Dressing
CHF 24.50

Mostbröckli-Carpaccio
mit Parmesansplitter und Olivenöl
CHF 21.50

Melone mit Rohschinken
(saisonal bedingt)
CHF 21.50

Antipasti-Teller
mit Salatbouquet
CHF 18.50

Crevetten-Cocktail
auf Salatbeet
CHF 19.50

Meeresfrüchte-Cocktail
auf Salatbeet
CHF 23.00



Warme Vorspeisen

Sämiger Risotto je nach Saison

Spargel
Steinpilze
Kürbis
Gemüse

CHF 15.00

Fisch

Gebratenes Zanderfilet
auf Blattspinat
und Weissweinsauce

CHF 27.50

Gebratene Riesengarnelen
auf zartem Gemüse
an Knoblauchschaum

CHF 32.00



Suppen

Kraftbrühe mit Flädli	CHF	9.50
Kraftbrühe mit Gemüse Julienne	CHF	10.00
Kraftbrühe mit Gemüsewürfel	CHF	10.00
Lauchcrèmesuppe mit Rahmhaube	CHF	10.50
Blumenkohlcrèmesuppe "Dubarry"	CHF	10.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin	CHF	11.50
Pilzcrèmesuppe "Waldmeister"	CHF	11.50
Geflügelcrèmesuppe	CHF	12.50
Kalbfleischcrèmesuppe	CHF	12.50

Aus dem saisonalen Suppentopf

Bärlauchcrèmesuppe	CHF	10.50
Spargelcrèmesuppe (April bis Juni)	CHF	11.50
Marronicrèmesuppe	CHF	11.50
Kürbiscrèmesuppe (August bis Februar)	CHF	11.50
Steinpilzcrèmesuppe	CHF	12.00
Wildcrèmesuppe	CHF	12.50

Fragen Sie uns für weitere Suppenwünsche.



Salate

Bunter Saison-Blattsalat	CHF	9.50
Assortierter Salat	CHF	10.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	CHF	13.00
Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum	CHF	15.00



Hauptspeisen

Schweinsvoressen "Gärtnerart"
Kartoffelstock
Gemüse
CHF 25.50

Schweinsgeschnetzeltes "Bauernart"
Röstigaletten
Gemüse
CHF 27.50

Schweins schnitzel im Eimantel mit Jus
Butternüdeli
Gemüse
CHF 28.00

Schweinsrahmschnitzel
Butternüdeli
Gemüse
CHF 28.00

Schweinscarrébraten mit Jus
Kartoffelgratin
Gemüse
CHF 35.50

Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus
Kartoffelgratin
Gemüse
CHF 35.50

Kalbsrahmvoressen "Wiener Art"
Kartoffelpüree
Gemüse
CHF 36.00



Kalbs-Piccata "Milanese"
Spaghetti mit Tomatensauce
CHF 37.00

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"
Röstigaletten
Gemüse
CHF 39.50

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce
Butternudeln
Gemüse
CHF 39.50

Kalbscarrébraten an Pilzsauce
Eierspätzli
Gemüse
CHF 47.50

Ungarisches Gulasch
Spätzli
CHF 24.50

Gespickter Rindsbraten an Barolo-Sauce
Kartoffel-Gnocchi
Gemüse
CHF 27.50

Rindsgeschnetzeltes „Weisses Rössli“
an Paprikasauce
Butternüdeli
Gemüse
CHF 33.00

Roastbeef am Stück gebraten
an Sauce Béarnaise
Kartoffel-Kroketten
Gemüse
CHF 39.50

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
an rassiger Paprikarahmsauce
Butterreis
CHF 40.50

Rindsfilet am Stück gebraten
mit Pfefferrahmsauce
Kartoffel-Gratin
Gemüse
CHF 56.50

Pouletbruststreifen an Pilzrahmsauce
Butternudeln
Gemüse
CHF 27.50

Pouletbrust auf Kräutersauce
Bratkartoffeln
Gemüse
CHF 37.00

Lammrückenfilet
an Nusskruste und Rotweinsauce
Curry-Linguini
Gemüse
CHF 39.50

Lammracks am Stück gebraten
auf provenzalische Art
Bratkartoffeln
Gemüse
CHF 42.00

Fisch

"Fischspezial"
Zanderfilet und Fischknusperli
Tartarsauce, mit Blattsalat & Röstigaletten
CHF 33.50

Zanderfilet auf Blattspinat
an Dillsauce mit Kräuterkartoffeln
CHF 35.00

Grillierte Lachstranche auf Ratatouille
mit Weissweinsauce
Bratkartoffeln
CHF 37.50

Vegetarisch

Früchte-Curry im Reising
mit gebratenen Früchten
CHF 21.00

Auberginen- und Zucchettipiccata
mit Tomatensauce und Weissweinsrisotto
CHF 24.50

Gemüseteller mit Kräuterkartoffeln
CHF 24.50

Quornschnitzel an Pilzrahmsauce
Butternüdeli und Gemüse
CHF 27.00

Vegan

Indischer Safranreis
CHF 19.50



Desserts

Hausgemachtes Panna Cotta
auf Früchtesauce

CHF 10.50

Frischer Fruchtsalat
mit Rahm

CHF 10.50

Schokoladen-Mousse
weiss oder dunkel
mit Rahm

CHF 10.50

Tiramisu Schnitte mit Rahm
mit Früchten garniert

CHF 10.50

Gebrannte Crème
mit Früchten garniert
und Rahm

CHF 11.00

Frischer Exotischer-Fruchtsalat
mit Rahm

CHF 11.50

Wiener Apfelstrudel
mit Vanille-Sauce

CHF 14.50



Buffets

Rustikales-Buffet (ab 30 Personen)

Gerstensuppe

Kabissalat mit Speck
Karottensalat
Gurkensalat
Maissalat
Kartoffelsalat
Gemischter Blattsalat

Schweinsschulterbraten
Ofenfleischkäse
Hackbraten
Geschmorte Bohnen
Glasierte Rüebl
Kartoffelgratin

Käseplatte mit Birnbrot
Grossmutter's Kuchen

Brotauswahl im Korb

CHF 62.50



Italienisches Buffet (ab 30 Personen)

Vitello Tonnato
Parmaschinken mit Melonen
Meeresfrüchtesalat
Tomatensalat mit Mozzarella
Antipasti
Gemischter Blattsalat (italienisch, Balsamicodressing)

Geschmorter Rindsbraten an Barolosauce
Bramata Polenta
Peperonata
Lasagne al forno
Gemüselasagne
Parmesankäse

Tiramisu
Früchte Auswahl
Panna Cotta
Mascarponecrème mit Früchten

Käseplatte mit Brot und Butter

CHF 75.50



Pasta-Plausch (ab 10 Personen)

Tomatensalat mit Mozzarella

Spaghetti al burro mit
Tomatensauce, Carbonarasauce, Bolognesesauce
Parmesankäse

Lasagne al forno

Mascarponecrème mit Früchten

Brotkorb

CHF 42.00



Buffet de luxe (ab 30 Personen)

Vorspeisen

Diplomat-Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Geräuchertes Forellenfilet
Marinierte Tail on Crevetten
Geflügelterrinen mit Cumberland sauce
Gemüseterrine "Toscana"
Melonen mit Parmaschinken
Verschiedene Antipasti
Tomatensalat mit Mozzarella
Griechischer Salat
Gemischter Blattsalat (italienische/französische Salatsauce)
Brotauswahl

Kalbssteak am Stück gebraten
an Pilzrahmsauce
Nudeln
Saisongemüse

Saisonale Früchte und Beerenauswahl
Schokoladenmousse
Panna Cotta mit Früchten
Gebrannte Crème
Tiramisu

Reichhaltige Käseplatte
mit Brot und Butter

CHF 98.00

Grillbuffet (ab 30 Personen, Salatbuffet)

Cherrytomatensalat mit Mozzarellaperlen
Gemischte Blattsalate
Kartoffelsalat
Mais-Currysalat mit Früchten
Rüebli­salat
Gurkensalat
Randensalat
Verschiedene Saucen und Garnituren
Verschiedene Brötli

Würziges Rindssteak
Rassig mariniertes Schweinshalssteak
Pouletbrüstchen
Kalbs-Spare-Ribs
Riesen-Crevetten am Spiess

mit Kräuterbutter, Barbecuesauce, Knoblauchsauce

Gemüsespiessli
Maiskolben
Folienkartoffeln

Schokoladenmousse
Tiramisu
Frischer Fruchtsalat
Ananas Royale
Erdbeerquark

CHF 71.50

Salatbuffet

Unser Angebot kann auch ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden. Fragen Sie uns!

Gemischter Blattsalat je nach Saison
New York Salat
Kabissalat mit Speck
Rüebli-salat
Mais-Currysalat mit Früchten
Kartoffelsalat
Mexikanischer Bohnensalat
Randensalat
Rettichsalat
Gurkensalat
Bunter Peperoni Salat
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum
Cherrytomatensalat mit Mozzarella-Perlen
Asiatischer Gemüsesalat mit Sesamöl
Griechischer Salat

Italienische oder französische Salatsauce
Balsamico-Dressing
Joghurt-Dressing
Hausmacher-Dressing

Gehackte Zwiebeln und Ei
Schnittlauch
Brotcroutons
Sonnenblumen
Kürbiskerne

1 kg CHF 35.00

Dessertbuffet (ab 30 Personen)

Schokoladenmousse hell und dunkel
Früchtequark
Frischer Fruchtsalat
Tiramisu
Panna Cotta mit Früchten
Erdbeer-Mascarpone
Ananas Royale
Früchte und Beerenauswahl
Schlagrahm

1 kg CHF 42.00



Bankettweine

Weissweine

Schweiz

Balgach Schlossberg, Nüesch Balgach	CHF	39.00
St. Saphorin "Le Médailles" AOC	CHF	46.00
Federweiss, Tobias Schmid Berneck	CHF	52.00
Violine, Rutishauser Thal	CHF	59.00
Kerner, Rutishauser Thal	CHF	59.50

Italien

Toscana bianco "Trastella"	CHF	39.00
Pinot Grigio "La Tunella"	CHF	45.00

Rosé-Weine

Italien

Rosato Toscana "Trasquanello IGT"	CHF	39.00
-----------------------------------	-----	-------

Rotweine

Schweiz

Balgach Schlossberg, Nüesch Balgach	CHF	42.00
Pinot Noir, Rutishauser Thal	CHF	48.00

Italien

Primitivo Salento	CHF	45.00
Ripasso "Barbarosso"	CHF	45.00
Terre Siciliane, Nero d'Avola	CHF	54.00

Spanien

Rioja Tempranillo "Castroviejo"	CHF	42.00
Rioja Reserva DOCaMO	CHF	49.50

Österreich

Zweigelt Classic	CHF	43.00
------------------	-----	-------

Preise inklusive Service und 7.7% MwSt.

Gerne beraten wir Sie aus unserer Weinkarte mit zusätzlichen Weinen.



Ihre Ansprechpartner:

**Haindl Stephan
oder seine Bankettverantwortlichen**

Tel. 071 855 15 15
info@weissesroessli.ch



Ihre Checkliste

Anlass:	Beschriftung
	Menütitel
Anzahl:	Erwachsene
	Kinder
	Vegetarier/Allergiker
Ablauf:	Rahmenprogramm
Aperitif:	Lokal
	Zeit
	Angebot
Essen:	Lokal
	Zeit
	Bestuhlung
Menu:	Ablauf
	Spezialwünsche
	Kinder
Getränke:	Weine
	Mineral
	Kaffee
	Spirituosen
Dekoration:	Blumen
	Kerzen
	Menükarten
	Serviettenfarbe
Besonderes:	Musik

Geschäftsbedingungen

Die Preise in dieser Dokumentation entsprechen dem Stand am 1. Januar 2021. Sie werden in Schweizer Franken angegeben, inklusive 7,7% MwSt. und Service.
Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Raumbestimmung

Die Grösse der Gesellschaft beeinflusst die Wahl des Raumes.

Bankettvertrag

Für Spezialanlässe ist die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich.

Der Bankettvertrag ist mit unterschriebener Reservierungsbestätigung rechtsgültig.

Menübesprechung

Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten persönlich bei Herr Haindl oder einer seiner Stellvertreter stattfinden.

Wir bitten Sie, mit uns einen Termin zu vereinbaren.

Annullierungsbedingungen

Eine Annullation im Rahmen von maximal 10% der Gesellschaft ist bis spätestens 12 Uhr am Vortag des Anlasses kostenlos möglich, danach werden 75% der Menükosten verrechnet.

Kann eine Veranstaltung aus Gründen, welche nicht dem Hotel zuzurechnen sind und für welche das Hotel nicht verantwortlich ist, nicht durchgeführt werden, so behält sich das Hotel das Recht auf eine Teilzahlung der vereinbarten Leistung, entsprechend der Auftragsbestätigung, unter Berücksichtigung des Eingangs der schriftlichen Annullation wie folgt:

Absage der Veranstaltung

0 bis 1 Tag vor dem Termin:
100% gemäss Auftragsbestätigung

2 bis 7 Tage vor dem Termin:
50% gemäss Auftragsbestätigung

8 Tage vor dem Termin:
0% gemäss Auftragsbestätigung

Führt der Gast innerhalb eines Jahres eine Veranstaltung im ursprünglich vereinbarten Umfang im Hotel durch, so werden 80% des verbuchten Rechnungsbetrages/Annullierungskosten wieder gutgeschrieben.