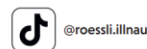


Weihnachts-Menüs für Unternehmen

- 720 m² Eventfläche für **bis zu 300 Gäste**
- Grosser **Rössli-Festsaal** (168 m² + Bühne + separater Aussenbereich)
- nach eigenen Wünschen mit **Ihrem CI/CD dekorierbar**
- Beamer, Leinwand, Sound für Reden und Präsentationen
- moderne Klima-Technik für optimales **Ambiente**
- **zentrale Lage**: 5 min von der Autobahn A1, 50 gratis Parkplätze
- weniger als 25 min vom HB Zürich / Bhf. Stadelhofen ohne umsteigen
- mehrfach ausgezeichnete **Kulinarik**
- **100 % Schweizer Fleisch** aus regionalen Metzgereien
- personalisiertes Dessert mit Ihrem Firmennamen
- ausschliesslich regionale Lieferanten
- **Wertschöpfungskette** in der Region ZüriOberland



Folgen Sie dem Rössli Illnau jetzt auf linkedIn, facebook, instagram und TikTok:



Rössli Illnau, Kemptalstrasse 52, 8308 Illnau, www.roessli-illnau.ch
Taufe, Erstkommunion, Konfirmation, Firmung, Geburtstag, Hochzeit, Weihnachtsfeier
Mo – Fr: Mittagsmenü ab 18.80 & 3-Gang-Business-Lunch 52.-
7 Tage / Woche geöffnet



Klassischer Apéro mit Gemüse, Sbrinz, Oliven

Saisonale Gemüsesticks mit hausgemachtem Dipp, Würfel vom Luzerner Sbrinz, marinierte grüne und schwarze italienische Oliven, klassische Grissini

9.-

Eleganter Apéro mit Tartar, Rauchlachs, vegetarischen Gipfeli

Rindfleisch-Tatar auf getoastetem Steinofenbaguette,
Rauchlachs auf Cantadou-Creme im Crêpesmantel, kleine Käseküchlein
mit Freiburger Gruyzer, Gemüse-Kräuter-Blätterteig-Gipfeli

15.-

Menü mit Roastbeef

Züri Oberländer Blattsalat mit feinen Rauchlachsstreifen

Im Ofen rosa gebratenes heimisches Roastbeef mit klassischer Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin, Rüepli, Kohlrabi und Bohnenbündeli

Ananas-Carpaccio mit Sauerrahmglace und Malibu-Sabayone

70.-

4 Gang Wintermenü

Schweizer Freiland-Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust
Filet und Vinaigrette von der Orange

Winterliche Karotten-Ingwer-Schaumsuppe

Sanft gegarter Rindsschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce, gebratenen Pilzen,
klassischem Kartoffelstock und Wintergemüse

Luftig-lockeres Mango-Parfait mit Passionsfrucht-Spiegel
und Krokant vom hausgemachten Cantuccini

85.-

4 Gang Weihnachtsmenü

Zweierlei von der geräucherten Forelle: Rückenfilet & Tatar

Klassische Rinderkraftbrühe mit zarten Rinds-Raviolini

„Deux Filets“ in zwei Gängen serviert:

Zürcher Oberländer Kalbsfilet an cremiger Morchelrahmsauce
mit feinen Nudeln und frischem saisonalen Gemüse &

Am Stück gebratenes Schweizer Rindsfilet mit Sauce Béarnaise,
klassisches Kartoffelgratin, Bohnen-Speck-Bündeli und Kräuter-Rüepli

Original Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

108.-

weitere Menüs
in unserer
grossen
**Bankette-
Mappe**

Restaurant & Catering seit 1827. Hochzeiten. Events. Business-Lunch. Wine & Dine.
Mehrfach ausgezeichnete Kulinarik. Ausschliesslich regionale Lieferanten. 6 Hotelzimmer. 7 Tage geöffnet.
Swiss Wine List Award 2023. Swiss Location Award 2023 + 2024. Gilde Etablierter Restaurants.