

## Feiern und Events im Hotel Rössli Tufertschwil

Im Hotel Rössli Tufertschwil feiern Sie in **ländlicher Ruhe** an **herrlicher Aussichtslage**. Wir verfügen über die passenden Räumlichkeiten für Ihren Anlass im Gesamten bis zu 200 Personen.

Unser Augenmerk gilt den regionalen Produkten. Diese beziehen wir von heimischen Produzenten. Sie geniessen also eine marktfrische und saisonale Küche.

Für Sie und Ihre Gäste stehen **26 sonnige Hotelzimmer**, fast alle mit Südbalkon, zur Verfügung. Die Zimmer sind mit Dusche oder Bad/WC, Haartrockner, Direktwahltelefon, Satelliten-TV, Radio, Safe und gratis Internet ausgerüstet.

### Anreise

Das Hotel Rössli Tufertschwil liegt nur **15 Minuten von Wil SG** und **eine Stunde von Zürich** entfernt im idyllischen Weiler Tufertschwil auf 700 Metern über Meer. Direkt vor dem Hotel befinden sich **100 Gratisparkplätze**. Einzelne Personen holen wir bei Voranmeldung am Bahnhof „Lütisburg Station“ ab.

### Die Räume

Die Nutzung Ihres Bankettraumes ist im Menüpreis inbegriffen. Für zusätzlich benötigte Räume verrechnen wir eine Raummiete. Wir richten Ihren Bankettraum gemäss schriftlich vereinbarter Bestätigung ein.

Meistens finden diese Arbeiten erst kurz vor dem Anlass statt. Das Aufstellen von Tischkärtchen übernehmen wir gerne anhand des Sitzplanes und mit nach Tischen sortierten Kärtchen.

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

### Landgasthof Rössli

Diese rustikal eingerichteten Räume mit gemütlichem Ambiente eignen sich für Feste von 10 – 100 Personen. Der historische Landgasthof mit Baujahr 1887 verfügt über beschränkte technische Einrichtungen.

### Hotel Rössli

Im modernen Hotelteil befinden sich helle und grosszügige Räumlichkeiten mit technischer Infrastruktur. Diese Räume stellen wir für Feiern von 50 – 120 Personen zur Verfügung.

### Menuwahl und Personenzahl

Unsere Menuvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Personen gültig. Die Bankettmenüs und Getränke müssen mindestens **zwei Wochen vor dem Anlasstag** bestellt werden.

Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Anzahl Personen (bitte alle Kinder mitzählen) ist massgebend für die Minimum-Rechnungslegung.

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

Wir bitten Sie, **ein einheitliches Menu zu wählen**. Für Vegetarier und Kinder finden Sie spezielle Angebote. Den Kindern servieren wir auch Kinderportionen vom ausgewählten Menu.

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 25.00 pro Flasche.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Anlassplanung.

## Rahmenprogramme

Wir unterbreiten Ihnen individuelle Vorschläge, die Ihre Feier saisonal passend ergänzen. Es gibt attraktive Möglichkeiten, Ihren Tag abwechslungsreich und unvergesslich zu gestalten.

## Verlängerung

Für Bankette, ab 01.00 Uhr, berechnen wir für jede angefangene Stunde CHF 35 pro Angestellte.

## Zeit Ablauf vor Ihrem Anlass

- **Reservation:** frühestmöglich & Personenzahl
- **Essen und Weinbestellung:** 2 Wochen vor Ihrem Anlass und genaue Personen Anzahl
- **Hochzeits-Tischplan:** spätestens **3 Tage** vor Ihrem Anlass
- **Blumen & Tischschmuck:** 24-01 Std. vor Ihrem Anlass
- **Rechnungsverbindliche Personenangaben:** 24 Std. vor Ihrem Anlass

## 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 des durch Dritte eingebrachten Materials ab. Die Versicherung für eingebrachte Materialien obliegt in jedem Fall dem Veranstalter.

## Annulation 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.

## Anwendbares Recht/Gerichtsstand

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

## Unsere beliebten Fest-Menüs

### Gourmetmenu 1

Delikate Gemüseterrine an Tomatenvinaigrette

Kraftbrühe Monte Carlo

Filet vom Kalb an Bernecker Rotweinsauce

Dauphinekartoffeln  
und buntes Gemüse

Dessertteller Rössli

**CHF 62.00 pro Person**

### Festtagsmenu

Suppe, zur Saison passend

Gemischter Salat mit unserer Haussauce

Rindsfilet mit Kräuterbutter  
serviert mit Pommes frites und marktfrischer  
Gemüse garnitur

Schweinsfilet an Morchelsauce  
Nudeln und bunter Gemüse garnitur

**CHF 56.00 pro Person**

### Gourmetmenu 2

Kraftbrühe Madrider Art

Nüsslisalat mit gerösteten Kernen  
an Balsamicosauce

Les Deux Filets Maison

Rindsfiletmedaillon an Bearnaisesauce und  
Kalbsfilet an Morchelsauce, serviert mit  
Röstikroketten und Marktgemüse

Charlotte Royal mit Himbeersauce

**CHF 68.00 pro Person**

### Gourmetmenu 3

Kraftbrühe mit Eierstich

Blattsalat mit Speck, Ei und Brotwürfeln  
an italienischer Sauce

Zarter Kalbshohrücken an Holundersauce,  
dazu servieren wir Mandelkartoffeln und ein  
buntes Gemüsebouquet

Schokoladenmousse

**CHF 59.00 pro Person**

## Das Rössli-Buffer – eine Augenweide ab 30 Personen

**Vorspeisen:** Toggenburger Mostbröckli und Rohschinken mit Melone, Hauspastete mit gefüllten Tomaten, gefüllte Eier, geräucherter Balik-Lachs-Tartar und Forelle mit Zwiebelringen und Meerrettichschaum, acht Salate mit verschiedenen Saucen und Garnituren

**Hauptgänge:** Saftiger Kalbsbraten, grilliertes Lammnierstück, zarte Pouletbrust, Bratwurst. Dazu verschiedene Saucen und Kartoffelgratin, Hausgemachte Spätzli, Bohnen, Rüeblli und Blumenkohl

**Desserts:** Schoggimousse, Fruchtsalat, Tiramisu, Meringuen, Vanillecreme, Zitronensorbet, Erdbeerglace, Caramelköpflli, Schlagrahm. Reich garnierte Käseplatte mit regionalen Spezialitäten

**CHF 89.00 pro Person**

## Das Säntis- Büffet ab 30 Personen

Apfel-Ingwer-Suppe (serviert)

Grüner Blattsalat mit Brotcroutons und Speckwürfeli an rassiger Thousand Island Sauce (serviert)

**Hauptgang auf Büffet:** Schweinscarrébraten, marinierte Rindshuftspiessli, zarte Pouletbrust im Rohschinkenmantel, Pochierter Lachs, dazu verschiedene Saucen, Pommes frites, Reis, Hörnligratin, Gedämpfte Tomaten, Brokkoli, Kohlrabli.

**Desserts:** Dessertteller Rössli, vier verschiedene Süssigkeiten nach Saison (serviert)

**CHF 68.00 pro Person**

## Zum Aperitif

Preise in CHF pro Person

Salzgebäck, 3 Sorten	2.00
Kleine, verschieden gefüllte Partybrötchen, 2 Stück	6.00
Warmes Blätterteiggebäck mit diversen Füllungen, fünf Sorten	7.00
Mini Frühlingsrollen, 5 Stück	5.00
Gemüestängeli mit Kräuter-Dip	5.00
Hausgemachter Käsekuchen (pro Person ein kleines Stück)	5.00

### Aperobuffet 1

#### Ab 20 Personen

Verschieden gefüllte Sandwiches-, Vollkorn- und Laugenbrote am Meter.

Mini Frühlingsrollen, Mini Pizza, Gemüestängeli mit Kräuter-Dip.

**CHF 17.00 pro Person**

### Sandwichbrot und Laugenbrot am Meter

#### Ab 20 Personen

Mit Schinken, Käse, Mostbröckli, Salami, Fleischkäse und Rohschinken gefüllt und mit Silberzwiebeln, Tomaten, Spargelspitzen und Essiggurkenscheiben garniert.

**CHF 13.00 pro Person**

### Früchtebowle

#### Ab 20 Personen

Mit saisonalen Früchten.

mit Alkohol CHF 9.00 pro 2 dl und Person  
 ohne Alkohol CHF 8.00 pro 2 dl und Person

### Aperobuffet 2:

#### Ab 20 Personen

Verschiedene Canapées (Lachs, Thon, Ei, Schinken, Tomaten/Mozzarella)  
 Schinkengipfeli, Gemüsedips  
 Tufertschwiler Käsekuchen

**CHF 18.00 pro Person**

Orangensaft	pro Liter	12.50
-------------	-----------	-------

Unser Weinangebot finden Sie auf unserer Website, [www.roessli-tufertschwil.ch](http://www.roessli-tufertschwil.ch).

## Kalte Vorspeisen

Preise in CHF pro Person

Balik Lachstartar mit Meerrettichschaum und diversen Garnituren	14.00
Lachssymphonie Graved Lachs, Lachstartar und geräucherter Lachs	15.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	12.00
Pouletbruststreifen mit Blattsalat garniert an italienischer Sauce	11.00
Rohschinken und Toggenburger Mostbröckli mit Melonenschnitz	12.00

## Suppen

Im Menüpreis inbegriffen ist eine der folgenden Suppen:

- Bouillon mit Griessklösschen, Flädli, Eierfäden, Backerbsen oder Gemüsestreifen
- Griesssuppe Leopold, Klare Gemüsesuppe, Karottencremesuppe, Tomatensuppe, Gemüsecremesuppe
- Saisonal möglich: Spargelcrèmesuppe, Kürbiscrèmesuppe usw.

## Salate

Ein gemischter Salat ist im Bankettmenüpreis auf den Folgeseiten inbegriffen. Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen Spezialsalat mit folgendem Aufpreis:

Tomatensalat mit Mozzarella	4.00
Nüsslisalat mit Ei und Kürbiskernen, (saisonal im Sommer nicht möglich) an italienischer Sauce	4.00
Chefsalat Rössli; grüner Blattsalat mit Brotcroustons und Speckwürfeli an der rassigen Thousand Island Sauce	4.00

## Warme Vorspeisen

Pochiertes Forellenfilet an Bernecker-Weissweinsauce mit Basmati Reis	13.00
Seezungenröllchen an Kräutersauce mit Gemüsereis	14.00
Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Tomatencoulis	10.50
Pilzragout im Blätterteigpastetchen	9.50

## Vegetarische Hauptgerichte

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

<b>Knusprige Frühlingsrollen</b> mit einer süssen Chilisauce und reichhaltiger Gemüse garnitur	33.00
<b>Gemüseragout an rassisger Currysauce</b> im Reisring	31.00
<b>Gemüsevariationen</b> mit Pommes frites	29.00
<b>Von den folgenden bestellten Menüs 1 - 20 ohne Fleisch</b> , dazu eine reichhaltige Gemüse garnitur und gleiche Beilage	31.00

## Bankettmenüs

Preise in CHF pro Person

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

- |           |   |       |
|-----------|---|-------|
| <b>1</b>  | <b>Marinierter Schweinsbraten</b> , serviert mit Krokettten und Gemüse garnitur   | 33.00 |
| <b>2</b>  | <b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Nudeln und Gemüse garnitur   | 34.00 |
| <b>3</b>  | <b>Schweinsfilet-Roulade im Speckmantel</b> an einer braunen Champignonsauce.<br>Begleitet von Herzoginnenkartoffeln und Gemüse garnitur  | 36.00 |
| <b>4</b>  | <b>Schweinssteak mit Kräuterbutter</b> , Pommes frites und Gemüse garnitur  | 36.00 |
| <b>5</b>  | <b>Am Stück gebratenes Schweinsfilet</b> mit einer feinen Steinpilzsauce.<br>Serviert mit hausgemachten Spätzli und einer Gemüse garnitur | 40.00 |
| <b>6</b>  | <b>Schweins Cordonbleu</b> mit Pommes frites und Gemüse garnitur<br>(möglich bis maximal 30 Personen)                                     | 39.00 |
| <b>7</b>  | <b>Glasierter Kalbsbraten</b> . Dazu reichen wir einen Kartoffelgratin und Gemüse garnitur  | 35.00 |
| <b>8</b>  | <b>Zarte Kalbsschnitzel an Champignonsrahmsauce</b> .<br>Wir servieren sie mit Nudeln und einer bunten Gemüse garnitur                    | 39.00 |
| <b>9</b>  | <b>Saltimbocca alla romana mit Salbei und Rohschinken</b> .<br>Begleitet von Safranrisotto, Gemüse garnitur                               | 40.00 |
| <b>10</b> | <b>Kalbssteak an Morchelsauce</b> , serviert mit Mandelkartoffeln, Gemüse garnitur  | 48.00 |
| <b>11</b> | <b>Kalbsfilet an Calvadosauce</b> . Als Beilage reichen wir breite Nudeln, Gemüse garnitur  | 49.00 |
| <b>12</b> | <b>Rosa gebratenes Lammnierstück an Kräuterjus</b> . Begleitet von Bratkartoffeln mit Zwiebeln,<br>Gemüse garnitur                        | 39.00 |
| <b>13</b> | <b>Rindsgeschnetzeltes an milder Pfeffersauce</b> , Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur   | 35.00 |
| <b>14</b> | <b>Rindsschmorbraten an kräftiger Sauce</b> , Kartoffelstock, Gemüse garnitur   | 36.00 |
| <b>15</b> | <b>Saftiges Rindsentrecôte an Pfefferbutter</b> , Pommes frites, Gemüse garnitur  | 42.00 |
| <b>16</b> | <b>Rindsfiletwürfeli an Stroganoffsauce</b> , Berny Kartoffeln, Gemüse garnitur   | 41.00 |
| <b>17</b> | <b>Pouletbrust an Safransauce mit Kokosmilch verfeinert</b> , Reis, Gemüse garnitur   | 36.00 |
| <b>18</b> | <b>Pochierte Lachsfilettranche an Safransauce</b> , Basmati Reis, Gemüse garnitur   | 38.00 |
| <b>19</b> | <b>Gebratenes Saiblingfilet</b> , Salzkartoffeln, Gemüse garnitur   | 39.00 |
| <b>20</b> | <b>Forellenfilet an Bernecker Weissweinsauce</b> , Pilaw Reis, Gemüse garnitur  | 36.00 |

### Deklaration Fleischherkunft

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

Schweinefleisch: Schweiz,

Kalb fleisch: Schweiz,

Rind fleisch: Schweiz, Südamerika

Poulet: Schweiz, Europa

Lamm: Schweiz, Neuseeland, Australien

Importfleisch kann Hormone oder Wachstumsförderer enthalten.

## Kindermenüs

Preise in CHF pro Person

Kleiner Salat, <b>Schweinschnitzel paniert</b> mit Pommes frites	13.00
Kleiner Salat, <b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Spaghetti	13.00
Kleiner Salat, <b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites	13.00
Kleiner Salat, <b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce	12.00

## Desserts

Caramelköpfl	7.50
Schoggicrème mit Spalierbirne	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.00
Apfelcrème mit Apfelstückchen (Süssmostcrème)	8.00
Gebrannte Crème mit Rahm	8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.00
Hausgemachtes Parfait mit Williams	9.50
Panna cotta mit Himbeeren	9.00
Schokoladen – Mousse garniert mit Früchten	10.00
Warme Waldbeeren mit Vanilleglacé	9.80
Charlotte Royal mit Himbeersauce	10.00
Hausgemachtes Tiramisu	9.00
Sorbetteller (3 verschiedene Sorbet mit Früchten garniert)	11.50
Dessertteller Rössli, vier verschiedene Süssigkeiten nach Saison	14.00
Hochzeitstorte (pro Person)	10.00
Mitgebrachte Desserts (pro Person)	4.00
Saisonale Desserts auf Anfrage	

### Dessertbuffet

#### Ab 25 Personen

Sechs Süssigkeiten und Käse

**CHF 18.50 pro Person**

Zehn Süssigkeiten und Käse

**CHF 23 .00 pro Person**