



Tufertschwil 20
Tel. +41 71 932 01 00
www.roessli-tufertschwil.ch

9604 Lütisburg
Fax +41 71 932 01 13
kontakt@roessli-tufertschwil.ch

Feiern und Events im Hotel Rössli Tufertschwil

Im Hotel Rössli Tufertschwil feiern Sie in ländlicher Ruhe an herrlicher Aussichtslage. Wir bieten 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 kostenlosem 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 Menupreis 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.

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

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.

Verlängerung

Für Bankette, ab 01.00 Uhr, berechnen wir für jede angefangene Stunde CHF 40.- 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

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

Unsere beliebten Fest-Menus

Gourmetmenu 1

Delikate Gemüseterrine,
Tomatenvinaigrette

Kraftbrühe Monte Carlo

Kalbsfilet, Bernecker Rotweinsauce
Dauphine Kartoffeln
Buntes Gemüse

Dessertteller Rössli

CHF 68.00 pro Person

Gourmetmenu 2

Kraftbrühe Madriter Art

Nüsslisalat, geröstete Kerne
Balsamico Dressing

Les Deux Filets Maison
Rindsfiletmedaillon, Bearnaisesauce
Kalbsfilet, Morchelsauce,
Röstikroketten
Buntes Marktgemüse

Charlotte Royal, Himbeersauce

CHF 72.00 pro Person

Gourmetmenu 3

Kraftbrühe mit Eierstich

Blattsalat, Speck, Ei und Brotwürfel
Italienisches Dressing

Zarter Kalbshohrücken, Holundersauce,
Mandelkartoffeln und buntes Gemüse

Schokoladenmousse

CHF 65.00 pro Person

**Die Gourmetmenus sind erfüllbar
ab 10 Personen**

Rössli-Buffer – eine Augenweide ab 30 Personen

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

Hauptgericht: Saftiger Kalbsbraten, grilliertes Lammnierstück, zarte Pouletbrust, Bratwurst
verschiedene Saucen

Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Bohnen, Rübli und Blumenkohl

Desserts: Schoggimousse, Fruchtsalat, Tiramisu, Meringue, Vanillecreme, Zitronensorbet,
Erdbeerglace, Caramelköpfl, Schlagrahm

Reich garnierte Käseplatte mit regionalen Spezialitäten

CHF 89.00 pro Person

Säntis - Buffet ab 30 Personen

Apfel-Ingwer-Suppe (serviert)

Grüner Blattsalat, Brotcroutons, Speckwürfeli und rassige Thousand Island Sauce (serviert)

Hauptgang - Buffet: Schweinscarrébraten, marinierte Rindshuftspiessli, zarte Pouletbrust
im Rohschinkenmantel, Pochierter Lachs, dazu verschiedene Saucen, Pommes frites,
Reis, Hörnligratin, Gedämpfte Tomaten, Brokkoli und Kohlrabi.

Dessertteller Rössli, vier verschiedene Süssigkeiten nach Saison (serviert)

CHF 72.00 pro Person

Zum Aperitif

Preise in CHF pro Person

Salzgebäck, 3 Sorten	2.50
Verschieden gefüllte Partybrötchen, 2 Stück	7.00
Warmes Blätterteiggebäck mit diversen Füllungen, vier Sorten	7.00
Mini Frühlingsrollen, rassige Chili Sauce, 5 Stück	6.00
Gemügestängeli mit Knoblauch - und Cocktailsauce	5.00
Tufertschwiler Käsekuchen Würfel	3.50
Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella Kugeln	2.50
Schinkengipfeli	3.50
Verschiedene Canapées (Lachs, Thon, Ei, Schinken, Salami, Bündnerfleisch)	5.00
Früchtespiessli	3.00

Aperobuffet

Ab 20 Personen

Wählen Sie vier von den oben genannten Sorten aus

CHF 19.00 pro Person

Sandwich- 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

2 dl pro Person

Mit Alkohol

CHF 9.00 pro Person

Ohne Alkohol

CHF 8.00 pro Person

Gefülltes Riesenbrezel

mit Schinken, Salami und Käse

10 Personen

CHF 69.00

Orangensaft

pro Liter

12.50

Unser Weinangebot finden Sie auf unserer Website, www.roessli-tufertschwil.ch.

Kalte Vorspeisen

Preise in CHF pro Person

Balik Lachstartar, Meerrettichschaum und diversen Garnituren	14.00
Lachssymphonie; Graved Lachs, Lachstartar und geräucherter Lachs	15.00
Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum	12.00
Pouletbruststreifen, Blattsalat und italienisches Dressing	11.00
Rohschinken und Toggenburger Mostbröckli, Melonenschnitz	12.00

Suppen

Im Menüpreis inbegriffen ist eine der folgenden Suppen:

- Bouillon mit Griessklösschen, Flädli, Eierfäden, Backerbsen oder Gemüsestreifen
- Griessuppe 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 Speziatsalat mit folgendem Aufpreis:

Tomatensalat mit Mozzarella	4.00
Nüsslisalat, Ei und Kürbiskernen (saisonal im Sommer nicht möglich) italienisches Dressing	4.00
Chefsalat Rössli; grüner Blattsalat, Brotcroutons und Speckwürfeli rassige 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.

Knusprige Frühlingsrollen mit einer süssen Chilisauce und bunter Gemüse garnitur	34.00
Gemüseragout an rassiger Currysauce im Reising	32.00
Gemüsevariationen mit Pommes frites	33.00
Von den folgenden bestellten Menüs 1 - 19 ohne Fleisch , dazu eine reichhaltige Gemüse garnitur und gleiche Beilage	33.00

Bankettmenüs

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

Preise in CHF pro Person

1	Marinierter Schweinsbraten , Kroketten und buntes Gemüse	36.00
2	Zarte Schweinsschitzel , Champignonrahmsauce, Nudeln und buntes Gemüse	38.00
3	Schweinsfilet-Roulade im Speckmantel , braune Champignonsauce Herzoginnenkartoffeln und buntes Gemüse	39.00
4	Saftiges Schweinssteak , Kräuterbutter, Pommes frites und buntes Gemüse	40.00
5	Am Stück gebratenes Schweinsfilet , Steinpilzsauce Spätzli und buntes Gemüse	43.00
6	Schweins Cordonbleu , Pommes frites und buntes Gemüse	42.00
7	Glasierter Kalbsbraten , Kartoffelgratin buntes Gemüse	39.00
8	Zarte Kalbsschnitzel , Champignonrahmsauce, Nudeln und buntes Gemüse	39.00
9	Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel, Salbei und Rohschinken, Safranrisotto und buntes Gemüse	43.00
10	Saftiges Kalbssteak , Morchelsauce, Mandelkartoffeln und buntes Gemüse	51.00
11	Butterzartes Kalbsfilet , Calvadosauce, breite Nudeln und buntes Gemüse	53.00
12	Rindsgeschnetzeltes , milde Pfeffersauce, Spätzli und buntes Gemüse	39.00
13	Rindsschmorbraten , kräftige Sauce, Kartoffelstock und buntes Gemüse	39.00
14	Saftiges Rindsentrecôte , Pfefferbutter, Pommes frites und buntes Gemüse	45.00
15	Rindsfiletwürfeli , Stroganoffsauce, Mandelkartoffeln, und buntes Gemüse	45.00
16	Sautierte Pouletbrust , Balsamicosauce, Bratkartoffeln und buntes Gemüse	39.00
17	Pochierte Lachsfilettranche , Safransauce, Mandelreis, und buntes Gemüse	41.00
18	Gebratenes Saibling Filet , Salzkartoffeln, buntes Gemüse	42.00
19	Forellenfilet an Bernecker Weissweinsauce , Reis, buntes Gemüse	40.00

Deklaration Fleischherkunft

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

Schweinefleisch: Schweiz,

Kalbfleisch: Schweiz,

Rindfleisch: Schweiz, Südamerika

Poulet: Schweiz, Europa

Importfleisch kann Hormone oder Wachstumsförderer enthalten.

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

Kindermenüs

Preise in CHF pro Person

Kleiner Salat, Schweinschnitzel paniert , Pommes frites	13.00
Kleiner Salat, Schweinsrahmschnitzel , Nudeln	13.00
Kleiner Salat, Chicken Nuggets , Pommes frites	13.00
Nudeln mit Rahmsauce	8.50

Desserts

Caramelköpfl	7.50
Schoggicrème mit Spalierbirne	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Apfelcrème mit Apfelstückchen (Süssmostcrème)	8.00
Gebrannte Crème mit Rahm	8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Hausgemachtes Parfait mit Williams	9.50
Panna Cotta mit Himbeersauce	9.00
Schokoladen – Mousse garniert mit Früchten	11.00
Warme Waldbeeren mit Vanilleglacé	9.80
Charlotte Royal mit Himbeersauce	11.00
Hausgemachtes Tiramisu	9.50
Sorbetteller (3 verschiedene Sorbet mit Früchten garniert)	11.50
Dessertteller Rössli, vier verschiedene Süssigkeiten nach Saison	14.00
Hochzeitstorte (pro Person)	11.00
Mitgebrachte Desserts (pro Person)	4.00
Saisonale Desserts auf Anfrage	

Dessertbuffet

Ab 20 Personen

Sechs Süssigkeiten und Käse

CHF 19.50 pro Person

Zehn Süssigkeiten und Käse

CHF 24 .00 pro Person