

RÖSSLI
TUFERT
SCHWIL

RÖSSLI
TUFERT
SCHWIL



Bankett

Feiern und Events

Wir servieren Lebensfreude - herzlich willkommen im Rössli Tufertschwil

Der malerische Weiler Tufertschwil liegt in der beschaulichen Welt des unteren Toggenburg.

- Neues helles Restaurant mit markfrischer Küche
- Grosser Kinderspielplatz
- Indoor Spielräume für Gross- und Klein
- Ausgangspunkt Windrädli- und Comicweg
- Möglichkeiten für Ausflüge und Freizeitmöglichkeiten in der Region
- Räumlichkeiten für Anlässe aller Art
- Gratisparkplätze
- 33 Hotelzimmer mit Sicht ins Grüne
- Familiäre Atmosphäre
- Terrasse mit Weitsicht in die Toggenburger Bergwelt
- Gesamter Seminar-, Hotel-, und Restaurant Bereich ist rollstuhlgängig und barrierefrei zugänglich
- 15 Minuten von Wil und eine Stunde von Zürich entfernt

Die Räumlichkeiten

Die Nutzung Ihres Bankettraumes ist im Menüpreis inbegriffen.

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

Sehr gerne dürfen Sie die verschiedenen Räume im Voraus besichtigen.

Anreise

Reisen Sie bequem mit dem Auto an und parkieren Sie auf unseren kostenlosen Parkplätzen.

Nach Möglichkeit holen wir Sie am Bahnhof „Lütisburg Station“ ab.

Bitte melden Sie sich mindestens 24 Stunden im Voraus.

Menüwahl und Personenzahl

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

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Menü entscheiden.

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.

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.

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** 48 Std. vor Ihrem Anlass

Zum Aperitif		CHF
Salzgebäck, 3 Sorten	pro Person	2.00
Warmes Blätterteiggebäck mit diversen Füllungen, vier Sorten (Käsesticks, Tomatenkräpfen, Currykissen, Fleischfüllung)	4 Stück	7.00
Mini Frühlingsrollen, rassige Chili Sauce	3 Stück	6.00
Gemüestängeli mit Knoblauch - und Cocktailsauce	2 Schalen	5.00
Tufertschwiler Käsekuchen Würfel	2 Stück	3.50
Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella Kugeln	pro Stück	2.00
Mini Schinkengipfeli	pro Stück	2.00
Früchtespiessli	pro Stück	2.50
Canapes mit Ei, Mostbröckli oder Rohschinken	pro Stück	4.50
Canapes mit Balik Lachstartar	pro Stück	5.50

Gerne erstellen wir ein
individuelles Angebot
für Ihren Aperitif

Früchtebowle

Ab 20 Personen
2 dl pro Person

Mit Alkohol CHF 9.00 pro Person
Ohne Alkohol CHF 8.00 pro Person

Sandwich- und Laugenbrot am Meter
Ab 20 Personen

Gefüllt mit Schinken, Käse, Mostbröckli, Salami,
Fleischkäse, Rohschinken und
Tomate-Mozzarella
garniert mit Tomaten und Essiggurken

CHF 13.00 pro Person

Festtagsmenüs

Gourmetmenü 1

Delikate Gemüseterrine, Tomatenvinaigrette

Bouillon mit Griessklösschen

Saftiges Rindsfilet, Bearnaisesauce
Rösti Krokette
Buntes Gemüse

Orangentiramisu

CHF 75.00 pro Person

Gourmetmenü 2

Bouillon mit Eierstich

Blattsalat, Speck, Ei und Brotwürfel
Italienisches Dressing

Zarter Kalbshohrücken, Holundersauce
Kartoffelgratin
Buntes Gemüse

Schokoladenmousse

CHF 69.00 pro Person

Die Gourmetmenüs sind erfüllbar
ab 10 Personen

Weisse Tischtücher und Stoffservietten sind im
Menüpreis inbegriffen.

Weinangebot

www.roessli-tufertschwil.ch

Gourmetmenü 3

Marinierter Graved Lachs
Honig-Senfsauce
Kleines aber feines Salatbouquet
Italienisches Dressing

Einheimische Angusbeef Schnitzel
Morchelsauce
Spätzli
Buntes Gemüse

Panna Cotta, Himbeersauce

CHF 68.00 pro Person

Rössli-Buffer

Eine Augenweide ab 30 Personen

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

Hauptgericht: Saftiger Kalbsbraten, grilliertes Lammnierenstück,
zarte Pouletbrust, Bratwurst, Bratensauce
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Bohnen, Rübli und Blumenkohl

Desserts: Schoggimousse, Fruchtsalat, Tiramisu, Meringue, Vanillecreme, Zitronensorbet, Erdbeerglace,
Caramelköppli, Schlagrahm
Reich garnierte Käseplatte mit regionalen Spezialitäten

CHF 89.00 pro Person

Suppen

Im Bankettmenüpreis auf den Folgeseiten ist eine der folgenden Suppen inbegriffen:

Bouillon mit Griessklösschen, Flädli, Eierstich, Backerbsen oder Gemüsestreifen

Griesssuppe Leopold, Klare Gemüsesuppe,

Karottencremesuppe, Tomatensuppe, Gemüsecremesuppe

Saisonal möglich: Spargelcrème Suppe, Kürbiscrème Suppe und mehr

Salate

Ein gemischter Salat ist im Bankettmenüpreis auf den Folgeseiten inbegriffen.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen Speziälsalat mit folgendem Aufpreis:

Tomatensalat mit Mozzarella	3.00
Nüsslisalat, Ei und Kürbiskernen (saisonal im Sommer nicht möglich) italienisches Dressing	4.00
Chefsalat Rössli; grüner Blattsalat, Brotcroutons, Ei und Speckwürfel Thousand Island Dressing	3.00

Kalte Vorspeisen

Preise in CHF pro Person

Balik Lachstartar, Meerrettichschaum und diversen Garnituren	17.50
Pouletbrust Streifen, Blattsalat und italienisches Dressing	11.50
Rohschinken und Toggenburger Mostbröckli, Melonenschnitz	12.00
Marinierter Graved Lachs, Honig-Senfsauce, Salatbouquet, italienisches Dressing	17.00
Saisonale Vorspeisen nach Absprache	

Vegetarische Hauptgerichte

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

Selbstgemachter veganes Gemüseschnitzel mit Quinoa und Chiasamen, Kokos-Safransauce, Reis und buntes Gemüse	35.00
Gemüseragout, Currysauce, Reis und farbenfrohe Früchte	29.00
Gemüsevariationen mit Pommes frites	33.00
Von den folgenden bestellten Menüs 1 - 14 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.

Gerne decken wir den Tisch mit weissem Tischtuch und Stoffservietten mit einem Aufpreis von 4.- CHF pro Person und Gedeck.

Alle Menüs sind erfüllbar für Gruppen ab 10 Personen.

Preise in CHF pro Person

1	Marinierter Schweinsbraten , Kroketten und buntes Gemüse	36.00
2	Zarte Schweinsschnitzel , Champignonrahmsauce, Nudeln und buntes Gemüse	38.00
3	Schweinsfilet-Roulade im Speckmantel , braune Champignonsauce Herzoginnenkartoffeln und buntes Gemüse	39.00
4	Am Stück gebratenes Schweinsfilet , Steinpilzsauce Spätzli und buntes Gemüse	41.00
5	Schweins Cordonbleu , Pommes frites und buntes Gemüse	41.00
6	Saftiges Schweinssteak überbacken mit Tufertschwiler Käse und Ananas Pommes Frites und buntes Gemüse	39.00
7	Glasierter Kalbsbraten , Kartoffelgratin buntes Gemüse	41.00
8	Zarte Kalbsschnitzel , Champignonrahmsauce, Nudeln und buntes Gemüse	44.00
9	Butterzartes Kalbsfilet , Calvadosauce, Nudeln und buntes Gemüse	53.00
10	Einheimisches Angusbeef Geschnetzeltes , milde Pfeffersauce Spätzli und buntes Gemüse	41.00
11	Angusbeef Schmorbraten , Kartoffelgratin, buntes Gemüse	41.00
12	Rindsfiletwürfeli , Stroganoff Sauce, Spätzli, und buntes Gemüse	45.00
13	Gefüllte Pouletbrust , mit Kräuterrahmkäse, Bratkartoffeln, Gemüse	39.00
14	Pochierte Lachstranche , Zitronenbutter, Reis und buntes Gemüse	41.00

Kindermenüs

Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites	CHF 12.00
Schweinsschnitzel, Rahmsauce und Teigwaren	12.00
Teigwaren mit Rahmsauce	8.50
Chicken Nuggets, Pommes frites	12.00
Kindersalat	3.00
Gemüse (2 Sorten)	3.00

Desserts		CHF
Caramelköpflli mit Rahm		7.50
Schoggicrème mit Spalierbirne		8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		8.50
Frischer Fruchtsalat, eine Kugel Glace und Rahm		9.50
Apfelcrème mit Apfelstückchen (Süssmostcrème)		8.00
Gebrannte Crème mit Rahm		8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce		10.50
Panna Cotta mit Himbeersauce		9.50
Schokoladen – Mousse garniert mit Früchten		11.00
Warme Waldbeeren mit Vanille Glace		9.80
Hausgemachtes Tiramisu		9.50
Nougattorte mit Rahm		6.50
Dessertteller (vier verschiedene Desserts)		14.00
Hochzeitstorte	pro Person	11.00
Mitgebrachte Desserts	pro Person	4.00
Dessert nach Wahl von unserer Glace Karte		

Dessertbuffet

Sieben Süssigkeiten vom Buffet
ab 25 Personen

CHF 21.50 pro Person

Mit verschiedenen Käse
CHF 25.50 pro Person

Brunch-Bufferet

Start zwischen 9.00 – 10.00 Uhr

ab 30 Erwachsene

Verschiedene Cerealien, Früchte, Joghurt, Birchermüesli,
Brötli, Zopf, diverse Brote und Gipfeli
Rösti, Spiegelei, Speck, Butter, verschiedene Confi, Käse, Toggenburger Mostbröckli, Fleischkäse,
Schinken, Lachstartar und geräuchte Forelle
Orangensaft, Tufertschwiler Wasser und kalte Milch
Sämtliche Kaffees können an unserer Kaffeemaschine selbständig geholt werden
oder beim Service bestellt werden.

Zum Dessert: Fruchtsalat, Vanille Glace, Gebrannte Crème,
Brownis und kleine Crèmeschnitten.

Kaffee und Getränke vom Büffet sind inklusive bis 13 Uhr.
Alle anderen Getränke die separat bestellt werden sind nicht im Preis dabei.

Preis pro Person CHF 42.00

Preis für Kinder bis 12 Jahre pro Jahr CHF 2.50

Frühstücksbuffet

Von 8.00 Uhr bis max. 10.45 Uhr

Verschiedene Cerealien, Früchte, Joghurt, Birchermüesli,
Brötli, Zopf, und diverse Brote, Gipfeli
Rösti, Spiegelei, Speck, Butter, versch. Confi, Käse, Fleischkäse,
Salami, Schinken
Orangensaft, Tufertschwiler Wasser, kalte Milch
Sämtliche Kaffees können an unserer Kaffeemaschine
selbständig geholt werden oder beim Service bestellt werden.

Preis pro Person: CHF 25.00 für Erwachsene

CHF 1.50 für Kinder pro Jahr

Deklaration Fleischherkunft

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

- Schweinefleisch: Schweiz
- Kalbfleisch: Schweiz
- Rindfleisch: Schweiz, Südamerika
- Angusbeef: Lütisburg
- Poulet: Schweiz, Europa
- Forelle: Europa
- Lachs: Norwegen

Importfleisch kann Hormone oder Wachstumsförderer enthalten

Gerne informieren wir Sie über allfällige Allergene in den einzelnen Gerichten. Kontaktieren Sie uns.

Verlängerung

Für Bankette, ab 24.00 Uhr, berechnen wir für jede angefangene Stunde CHF 40.- pro Angestellte

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 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.

Stornierungszeit vor Veranstaltungstag	Anspruch Hotel auf vereinbarte Reservationsbestätigung	
	Bankette	
60. bis 31. Tag	25%	
30. bis 15. Tag	50%	
14. bis Veranstaltungstag	100%	

Anwendbares Recht

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