## Vorschläge für Gesellschaften im Saal

	chf/	Person
<b>Zum Apéro</b> Blätterteig Gebäck, Rohkost Platte mit Dipps, Käsekuchen, Lauchquiche, Crêpe Röllchen, Chnoblibrot, in Kräuter eingelegte Oliven, Bloderchäs Würfeli mit Olivenöl, geräuchtes Forellenfilet, Linsen Mousse, Crostini, Käseplatte, Fleischplatte	ab	9
Salat-Buffet 6 verschiedene Salate nach Saison		18
Vorspeisen-Buffet Rind Carpaccio, Gemüse Carpaccio, Gemüse Terrine, Vitello tonnato, Linsen Mousse, Bloderchäs Mousse, geräuchtes Fiorellenfilet mit Meerrettischschaum, Salmfilet im Blätterteig, Baliklachs Mousse, gefüllte Gemüse (je nach Saison: Tomaten, Zuchetti, Champignons etc.), Crêpe Röllchen, Kräuter Frittata, Mini Blätterteig Pastetli gefüllt mit Pilzen und Gemüse		29
Hauptspeisen Gitzi oder Wild (nach Saison) Kalbs Carrée Entenbrust aus dem Rheintal Schweinsfilet im Blätterteig Salmfilet im Blätterteig Kaninchenrückenfilet CH Lamm Gigot Braten vom Kalb, Rind, Schwein (auch gemischt möglich) Kalb Geschnetzeltes Alpstein Hühnerbrüstchen	ca.	47 45 43 43 43 43 41 39 39 39
Hauptspeisen vegetarisch Gemüsebeutel aus Bricteig Haselnussbraten an Portosauce frische Pilze oder Spargeln an Rahmsauce (Saison) Gefüllte Sommergemüse (Saison) Gemüse Strudel aus Blätterteig		39 39 39 37 37
Zu den <b>Hauptspeisen</b> servieren wir verschiedene <b>Saison Gemüse</b> und <b>Beilage</b> nach Wahl		
Gourmet Menu mit Fleisch oder vegetarisch 5 Gänge 4 Gänge 3 Gänge		89 79 73

Gasthaus Rössli Dorfstrasse 16 9122 Mogelsberg +41 (0)71 374 15 11 www.roessli-mogelsberg.ch info@roessli-mogelsberg.ch



	chf /Pers
Desserts	
Mousse au chocolat Marroni Mousse Panna cotta Tiramisù Parfait hausgemacht nach Saison Hausgemachtes Meringue mit Vanilleglacé und Käsereirahm Fruchtsalat oder frische Beeren mit Rahm (Früchte der Saison) Truffekuchen mit Käsereirahm Toggenburger Schlorzifladen mit Käsereirahm	10 10 10 10 10 9 9 7 7
<b>Dessert-Buffet</b> mit 6 Desserts aus unserem Angebot nach Ihrer Wahl	18
<b>Käseplatte</b> pro 100 g	12

Wir kochen für Sie mit hochwertigen Frischprodukten. Gemüse, Früchte und die Toggenburger Käse stammen aus biologischer Produktion, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung von Bauernhöfen aus der Region.



