

LANDGASTHAUS
RÖSSLI HUNDWIL
Regional / Traditionell / Saisonal



MENÜVORSCHLÄGE 2026

für Gruppen ab 10 Personen

Ein einheitliches Menü pro Gruppe
(ausgenommen Kinder Menü und vegetarische Menüs)

Landgasthaus Rössli Hundwil
Tobias & Anja Knöpfel-Brülisauer
mit dem Rössli-Team
Wies 65
9064 Hundwil
Tel. 071 367 12 15
info@roessli-hundwil.ch
www.roessli-hundwil.ch

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDGASTHAUS RÖSSLI HUNDWIL



Tobias & Anja Knöpfel-Brülisauer
und das gesamte Rössli-Team
freuen sich, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.



Im wunderschönen Appenzellerland, in der idyllischen Gemeinde Hundwil, heissen wir Sie herzlich willkommen im Rössli – oder, wie man hier sagt:

«Willkommä im Bädli»

Seit vier Generationen wird unser Haus mit viel Herzblut von der Familie Knöpfel geführt – geprägt von Gastfreundschaft, Tradition und echter Appenzeller Herzlichkeit.

IHR FEST NACH MASS

Unvergesslich. Persönlich. Echt.

Im Landgasthaus Rössli Hundwil gestalten wir Ihren Anlass ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier oder Firmenanlass – wir bieten Ihnen den passenden Rahmen und das richtige Menü für jeden Anlass.

Unsere Menüvorschläge dienen als Inspiration und können individuell auf Ihre Bedürfnisse angepasst werden.

Dabei legen wir grossen Wert auf Frische, Qualität und saisonale Zutaten.

Mit persönlicher Beratung und einem erfahrenen Team sorgen wir dafür, dass Ihr Anlass reibungslos verläuft und in bester Erinnerung bleibt.

Unsere Küche

Wir stehen für eine frische, saisonale und regionale Küche.

Mit hochwertigen Produkten aus der Region und der Schweiz kreieren wir ehrliche Gerichte mit Charakter – von klassischen Spezialitäten bis hin zu typischen Appenzeller Gerichten.

Regionalität & Qualität

Unser Fleisch stammt aus der Region und aus der Schweiz.

Wir arbeiten mit ausgewählten Lieferanten zusammen, die für höchste Qualität stehen.

Saisonale Spezialitäten

Unsere Küche richtet sich nach den Jahreszeiten.

Gerne informieren wir Sie über unsere aktuellen Angebote.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Für jeden Anlass bieten wir Ihnen den passenden Raum – von gemütlich und persönlich bis grosszügig und festlich.



Äplerstube

bis 80 Personen

Unser moderner Speisesaal mit Galerie und Wintergarten bietet eine helle und einladende Atmosphäre – ideal für Hochzeiten, Bankette und grössere Feiern.

Für Anlässe mit Tanz oder Bühne

max. 60 Personen



Bädli- Saal

bis 110 Personen

Rustikaler Saal im charmanten Biedermeier-Stil – perfekt für grosse Feste und gesellige Anlässe.

Für Anlässe mit Tanz oder Bühne

max. 90 Personen

Der Raum ist flexibel unterteilbar:

Bis zu 40 Personen

Bis zu 60 Personen



Gartenstübli

Zum Essen: Max. 16 Personen

Für Sitzungen: Max. 18 Personen

Unser gemütliches Gartenstübli bietet eine ruhige und persönliche Atmosphäre – ideal für kleinere Gruppen, Sitzungen oder private Feiern im intimen Rahmen.



Restaurant

bis 30 Personen

Unsere traditionelle Gaststube mit viel Charme – perfekt für kleinere Feiern in familiärer Atmosphäre.



Gartenwirtschaft

Sommerbetrieb – bis 80 Sitzplätze

Stehend bis ca. 200 Personen

Der ideale Ort für Apéros und Sommerfeste – mit viel Platz und gemütlicher Atmosphäre im Freien.

APÉRO

Der perfekte Start für Ihren Anlass – unkompliziert, genussvoll und gesellig.

	CHF
Mini Apéro (Preis pro Pers.) Appenzeller Brewbee-Chips, Salznüsse, Salzgebäck	3.-
Klassischer Apéro (Preis pro Pers.) Appenzeller Brewbee-Chips, Salznüsse Schinkengipfel, Chääs-Chüechli, Mini Bädli-Burger	11.-
Appenzeller Apéro (Preis pro Pers.) Appenzeller Mostbröckli, Speck und Appenzeller Pantli, fein aufgeschnitten Regionaler Käse mit Tomatenkonfitüre Schinkengipfel, Chääs-Chüechli, Mini Burger Tomaten-Mutschli-Spiesse	17.-
Schlemmer Apéro ab 20 Personen (Preis pro Pers.) Verschiedene Canapés, Gemüse-Stängeli mit Dip, Mini Burger Kalte Platte mit Appenzeller Spezialitäten, Party-Würstli Schinkengipfel, Chääs-Chüechli, Mini Pizza, Chips, Salznüsse Tomaten-Mozzarella-Sticks, Poulet im Knuspermantel Früchte-Spiesse	32.-
Gala Apéro (ab 40 Personen) (Preis pro Pers.) Meter-Brot, Lachs-Pastetli, verschiedene Mousse in Cornets Melonen-Rohschinken-Spiesse Tomaten-Mozzarella-Sticks, Poulet im Knuspermantel mit Ananas Früchte-Spiesse, Antipasti, Blätterteiggebäck Landrauchschinken gefüllt mit Frischkäse, Knoblauchbrot Verschiedene Canapés, Gemüse-Stängeli mit Dip Kalte Platte mit Appenzeller Spezialitäten, Party-Würstli vom Grill Schinkengipfel, Chääs-Chüechli, Mini Pizza, Chips, Salznüsse Kleine Appenzeller Siedwurst mit Bauernbrot, Mini Burger Tomaten-Mutschli-Spiesse, Frischkäse-Roulade	39.-

SUPPEN

	CHF
Bouillon mit Flädli Kräftige Rindsbouillon mit feinen Flädli – ein beliebter Klassiker für jeden Anlass.	8.-
Bädli Gerstensuppe Hausgemachte Gerstensuppe nach traditioneller Art.	9.-
Appenzeller Landsgemeindesuppe Traditionelle Hafersuppe mit Gemüse und Appenzeller Käse nach dem Rezept von Grossmutter Frieda.	10.-
Kräuterschopf-Suppe Cremige Suppe aus Appenzeller Kräutern, verfeinert mit einem leichten Weisswein-Espuma.	11.-
Klare Heusuppe mit Käseflädli Kräftige Bouillon mit feinem Heuaroma und Appenzeller Käseflädli.	10.-
Hundwiler Käsesuppe Cremige Suppe mit regionalem Schwägalpkäse nach Art des Hauses.	12.-
Appenzeller Bschorle Ingwersuppe Feine Bschorle-Suppe mit pikantem Ingwer, serviert mit Locher's Gerstenmalz-Chips im Heukörbli.	12.-
Riesling-Sylvaner-Suppe Luftige Crèmesuppe aus feinem Riesling-Sylvaner-Weisswein.	12.-

VORSPEISEN

	CHF
Bunter Blattsalat Marktfrischer Blattsalat mit Hausdressing.	8.-
Gemischter Salat Feine assortierte Salate mit marktfrischem Blattsalat, mit Hausdressing.	10.-
Bauernsalat Marktfrischer Blattsalat mit feinen Speckstreifen vom Grill, dazu gedünstete Pilze und Kräutercroutons.	16.-
Bädli Tatar Handgeschnittenes Rindstatar nach Hausrezept, serviert mit Salatbouquet und Toast.	22.-
Appenzeller Tatar Mostbröcklitatar und Käsetatar mit einem kleinen Salatbouquet.	18.-
Trikolore Tomaten Mozzarella Salat Dreifarbiger Cherry-Tomatensalat an Balsamico, mit Mutschli, serviert auf Blattsalat.	16.-
Hausgebeizter Lachs Lachsfilet, gebeizt mit einer Kräutermischung vom Kräuterschopf, auf Randen-Apfel-Carpaccio mit Dill-Honig-Senfsauce.	23.-
Knusperli mit Salat Hausgemachte Pouletknusperli oder Forellknusperli mit einem kleinen Salatbouquet und Tartarsauce.	17.-
Melonensalsa mit Landrauchschinken Delikate Melonenwürfel mit Peperoni, Gurken und Zwiebeln, dazu fein geschnittener delikater Appenzeller Landrauchschinken.	18.-

MENÜS

Inkl. Nachservice beim Hauptgang

Knecht Menu

Gemüsecrèmesuppe

Grüner Blattsalat

Bädli Hackbraten auf dunklem Jus

Butternudeln

dazu saisonales Gemüse

CHF 32.-

Buure Menu

Bouillon mit Flädli

Grüner Blattsalat

Panierte Schweinsschnitzel

Pommes frites

Gemüse garnitur

CHF 36.-

Trachte Menu

Bschorle-Ingwersuppe

Im Weckglas servierter Blattsalat

mit Mostbröckli-Stroh

Appenzeller Pouletbrüstli an einer Kräutersauce

Bädli Rösti-Gratin und Gemüse garnitur

CHF 48.-

Sennen Menu

Klare Heusuppe mit Käseflädli

Buuresalot

mit Speck, Pilzen und Kräutercroutons

Appenzeller Cordon bleu

Pommes frites und Gemüse garnitur

CHF 49.50

Bädli Menu (Chef's Favorit)

Bschorle Ingwersuppe

Buuresalot

marktfrischer Blattsalat mit Speck, Pilzen und Kräutercroutons

Hausgemachter Appenzeller Filetbraten

auf Hundwiler Jus mit Rösti Gratin

und Gemüse Töpfli

Bädli Dessertteller

verschiedene kleine saisonale Dessertkreationen

CHF 72.-

Appenzeller Menu

Hausgebeizter Lachs mit Kräuterschopf Kräuter und Saisonaler Salat

Riesling-Sylvaner-Suppe

Sennensalot

mit Speck, Eiern und frittierten Appenzeller Käsestick's

Natura Beef Roastbeef von der Streichelfarm Gais

auf Buttersenssauce

hausgemachte Spätzli

und saisonales Gemüse Töpfli

Appenzeller Biberfladenparfait auf Rahmlikörspiegel

CHF 94.-

HAUPTGÄNGE

INKL. NACHSERVICE

SCHWEIN

Schweiz

	CHF
Schweinsgeschnetzeltes Schweinsgeschnetzeltes an Waldpilz- Rahmsauce	25.-
Schweinsrahmschnitzel Schweinsrücken Schnitzel gebraten, an einer Waldpilz- Rahmsauce	27.-
Schnitzel Pommes frites feine Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	25.-
Fitnesssteller Schweinsschnitzel paniert auf Salatteller	25.-
Appenzeller Steak Schweinssteak mit einer Möstbröckli und Käse überbacken auf dunklem Jus	31.-
Appenzeller Cordon bleu Cordon bleu vom Schwein mit Appenzeller Käse und Mostbröckli gefüllt	33.-
Schweinsfilet im Blätterteig Hausgemachte Schweinsfilet im Blätterteig nach Appenzeller Art mit hausgemachten Jus	39.-
Appenzeller Filetbraten Schweinsfilet im Siedwurst- Gemüse- Mantel im Speckgeflecht	42.-

Schweinefleisch

Unser Schweinefleisch kommt nur aus der Schweiz

Unsere Lieferanten für Schweinefleisch



Wir haben noch viele Ideen, fragen Sie uns. Bei uns ist (fast) alles möglich!

POULET

	CHF
Appenzeller Pouletbrüstli Poulet Brüstli vom Grill mit einer Appenzeller Kruste auf Beef Jus	32.-
Poulet Rahmsauce Poulet geschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce Gemüse garnitur	28.-
Kräuter Poulet Gebratenes Pouletbrüstli an einer feinen Appenzeller Kräuterrahmsauce	29.-
Riz Casimir Schweizer Poulet- geschnetzeltes und Fruchtsalat an feiner Currysauce im Reising	27.-
BBQ Poulet mit Randen- Gnocchi Gegrillte Pouletbrust an aromatischer BBQ-Ingwer-Sauce, auf hausgemachten Randen- Gnocchi, verfeinert mit Federkohl, Champignons, Baumnüssen.	36.-

Poulet

Unser Pouletfleisch kommt aus der Region oder aus der Schweiz
Unsere Lieferanten für Pouletfleisch



VEGETARISCH

	CHF
Gnocci a la Chef Hausgemachte Kartoffel Gnocci an einer Tomaten- Kokossauce mit einem Hauch von Zitronengras und Parmesan, dazu ein Gemüsetöpfli	29.-
Zucchetti Schnipso In Schnitzel geschnittene und panierte Zucchetti mit Pommes frites und Gemüse	25.-
Brewbee Schnitzel Appenzeller Brewbee schnitzel auf hausgemachten Randen-Gnocchi, verfeinert mit Federkohl, Champignons, Baumnüssen und frisch geriebenem Parmesan	32.-
Spätzlitopf Hausgemachte Spätzli mit saisonalem Gemüse Appenzeller Käse, Rahm und Röstzwiebeln, dazu hausgemachtes Apfelmus	25.-

KALB
Ostschweiz / Schweiz

	CHF
Kalbsrahmschnitzel Gebratene Kalbsschnitzel an Apfel- Calvadosauce	39
Kalbssteak Rosa gebratenes Kalbssteak mit Champignonrahmsauce oder Kräuterbutter	44.-
Kalbsschulterbraten Saftig-zarter Kalbsschulterbraten an seiner eigenen Sauce	36.-
Geschnetzeltes nach Appenzeller Art Schweizer Kalbsgeschnetzeltes mit Speck- und Mostbröckliwürfel an einer feinen Rahmsauce	36.-
Kalbsfilet am Stück gebraten Am Stück gebratenes Kalbsfilet (rosa) auf Pfeffersauce	46.-
Kalbs Cordon Bleu Gefüllt mit Mostbröckli und Bergkäse	40.-
Rosa gegrillter Kalbsrücken Steak Mit Kräuterkruste und auf feiner Kalbsjus	44.-

Kalb
Unser Kalbfleisch kommt aus der Region oder der Schweiz
Unsere Lieferanten für Kalbfleisch



Wir haben noch viele Ideen, fragen Sie uns. Bei uns ist (fast) alles möglich!

RIND

Appenzeller Beef / Natura Beef / Schweiz

Appenzeller Siedwurst	25.-
Bädli Hackbraten	
Hausgemachter Hackbraten nach Art des Hauses auf Beefjus	
- Rinderhackbraten	32.-
- Schweins- Rind- Hackbraten	25.-
Appenzeller Fleischvogel	32.-
Mit Siedwurstbrät gefüllter Rindfleischvogel serviert an seiner eigenen Sauce	
Rindsschmorbraten «Jäger Art»	33.-
Zarte, geschmorte Rindsschulter an einer Waldpilzsauce	
Roastbeef	
Am Stück gebratenes Rinds-Entrecôte auf Kräuterbutterjus	
- Appenzeller Natura Beef	45.-
- Schweizer Rind	41.-
Smoker Rind	
In heissen Rauch gegarter Rindsrücken mit Kräuterbutter und BBQ Sauce	
- Appenzeller Natura Beef	46.-
- Schweizer Rind	42.-
Rindsfilet vom Grill	
Rinds Filet Medaillon vom Grill auf Buttersenf Sauce	
- Appenzeller Natura Beef Filet	49.-
- Irish Black Angus Filet (Irland)	47.-
CHRÜTER CHUE / Kräuter Kuh	45.-
Grilliertes Entrecote von einer Angus-Kuh, 4 Wochen im Dry-Ager gelagert, mit frischem Kräuter-Pesto auf Beef-Jus, dazu Gewürz-Risotto und Gemüsetöpfl.	

Rind

Unser Rindfleisch kommt aus der Region oder der Schweiz
Unsere Lieferanten für Rindfleisch



Wir haben noch viele Ideen, fragen Sie uns. Bei uns ist (fast) alles möglich!

Beilagen nach Wahl

Zu jedem unserer Gerichte servieren wir Ihnen
ein Gemüse Töppli
und eine Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl:

- Butternudeln
- Kartoffelstock
- Hausgemachte Spätzli
- Rösti-Gratin
- Käsehörnli
- Röstikroketten
- Pilaw-Reis
- Pommes Frites

Bei allen Bestellten Gerichte oder Menü Servieren wir Ihnen
Pommes frites in Schalen auf dem Tisch.
Zusätzlich gibt es Nachservice mit Gemüse, Beilage und Fleisch.

Einfache Gerichte

Bratwurst	19.-
Delikate Bratwurst mit Zwiebelsauce Pommes frites, Gemüse Töppli	
Heisser Fleischkäse	22.-
Appenzeller Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffel Salat und Blattsalat	
Heisser Beinschinken mit Salat	24.-
Schinken auf einem Salatteller	
Appenzeller Siedwurst mit Kartoffelsalat	24.-
Siedwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalat	
Hausgemachte Forellenknusperli	26.-
Schweizer Forellen im Appenzeller Quöllfrisch Teig dazu ein Saisonaler Salatteller	
Käse- Zwiebelfladen	24.-
Hausgemachter Käse- Zwiebelfladen auf Salatteller	

Wir haben noch viele Ideen, fragen Sie uns. Bei uns ist (fast) alles möglich!

CHINOISE-SCHLEMMER MENU

Der gesellige Klassiker – unkompliziert, vielseitig und perfekt für Gruppen.

Grüner Blattsalat

Marktfrischer Blattsalat
mit hausgemachter Salatsauce

Fondue Chinoise

In heisser Bouillon gekochtes Rinds-, Kalbs-, Poulet- und Schweinefleisch
mit 6 verschiedenen, hausgemachten Saucen

Pommes frites, Pilaw-Reis

Gemüse- und Früchteplatte

Hausgemachte Grossi Creme

Gebrannte Creme mit Rahm und Früchte

CHF 49.-

Chinoise-Geniesser menu

Für alle, die mehr wollen – ein genussvolles Erlebnis in geselliger Runde.

Appenzeller Bschorle Ingwersuppe

Feine Bschorle Suppe mit pikantem Ingwer
dazu Locher's Gerstenmalz «Tschips»

Gemischter Salat

Fein assortierte Salate mit marktfrischem Blattsalat
mit hausgemachter Salatsauce

Chinoise Deluxe

In heisser Bouillon gekochtes Rinds-, Kalbs-, Poulet- und Schweinefleisch
dazu vier Fleischsorten aus der Empfehlung unseres Metzgers

mit 9 verschiedenen, hausgemachten Saucen

Kräuter-Pommes frites, Kroketten, Pilaw-Reis,

Gemüse- und Früchteplatte

auf Wunsch servieren wir Ihnen am Schluss eine feine Fleischsuppe

Rössli Dessertteller

Fünf hausgemachte süssen Verführungen

CHF 95.-

FONDUE CHINOISE BUFFET

ab 20 Personen

Genuss in geselliger Runde

bedienen Sie sich nach Lust und Laune an unserem reichhaltigen Buffet.

Geniessen Sie unser grosses Chinoise Buffet mit:

- unseren Fleischsorten: Rind, Kalb, Schwein, Truthahn und Poulet
- einer bunten Gemüseplatte
- einer grossen Früchteplatte
- feinem Pilaw-Reis und Rösti- Krokette

Am Tisch servieren wir Ihnen unsere 6 hausgemachten Saucen und Pommes frites.

CHF 40.- pro Person

Zusatz Fleisch

Unsere Fleischliebhaber, die es etwas spezieller mögen, können zusätzlich aus unserem Spezialfleischangebot auswählen.

Unsere speziellen Fleischsorten:

Reh, Hirsch, Wildschwein, Fasan, Pferd, Känguru, Lamm, Kaninchen, Bison, Strauss, Gitzi, Gams, Elch, Zebra

Pro Extrasorte und 100 Gramm Fleisch berechnen wir einen Zuschlag von CHF 9.-

KÄSEFONDUESPEZIALITÄTEN

Ein Stück Appenzeller Gemütlichkeit – perfekt für gesellige Stunden.

Zu jedem Käsefondue servieren wir Ihnen:

Zu jedem Fondue servieren wir Ihnen:

Bauernbrot, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken
sowie Brewbee-Chips und Siedwurststräbli

Bädli Wirt Fondue

Unsere würzige Hausmischung nach Chef Art
mit Alp- und Schwägalpkäse,
verfeinert mit Knoblauch, Kräutern und ausgewählten Gewürzen
CHF 35.-

Schwägalp Fondue

Feine Käsemischung aus der Alpschaukäserei Schwägalp –
mild, cremig und besonders ausgewogen
CHF 32.-



Rössli Hundwil GRILL BUFFET

ab 30 Personen

Grillbuffet mit delikatem Fleisch aus dem Smoker und Grill
mit grossem beilagen Buffet

Small Buffet: Preis pro Person Fr. 45.-

vom Grill

Verschiedene Grillwürste, Schweinssteak, Pouletspiessli, Mini Burger

ohne Smoker

Beilagen

Salatbuffet (5–6 Salate)

Pommes frites, Kartoffelgratin, Baked Potatoes

Grillgemüse

Zucchetti, verschiedene Peperoni, Cherry-Tomätli, Zwiebeln etc.

Medium Buffet: Preis pro Person 59.-

vom Grill

Schweinssteak, Kalbssteak, Pouletspiessli, Lammkoteletten, Würste, Mini Burger

Vom Smoker

Rind Entrecôte am Stück, Hirsch-Entrecôte

Beilagen

Salatbuffet (15–20 Salate)

Pommes frites, Kartoffelgratin, Baked Potatoes

Reichhaltige Auswahl an saisonalem Grillgemüse

Grand Buffet Preis pro Person 95.-

vom Grill

Schweinsfilet-Medaillons, Kalbssteaks, Rinds Filet

Lamm Rack, Würste, Pouletspiessli, Mini Burger

Vom Smoker

Rind Entrecôte am Stück, Bison Entrecôte, Hirsch-Entrecôte, Rehrücken

Beilagen

Salatbuffet (25-30 Salate)

Pommes frites, Risotto, Kartoffelgratin, Süsskartoffel-Frites

Reichhaltige Auswahl an saisonalem Grillgemüse

FLEISCHFONDUE VARIATIONEN

Fondue Chinoise (mit Bouillon)	CHF 39.-
Fondue Bourguignonne (mit Öl) Rind-, Poulet-, Kalb- und Schweinefleisch mit 6 verschiedenen hausgemachten Saucen Pommes frites, Pilaw Reis Gemüse- und Früchteplatte	45.-
Drei Filet Chinoise (Bouillon mit Weisswein) Schweizer Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet mit 6 verschiedenen hausgemachten Saucen Pommes frites, Pilaw Reis Gemüse- und Früchteplatte	59.-
Vegetarisches Chinoise: (mit Öl) Marinierte Tofu- und Gemüsewürfel im Tempurateig dippen und anschliessend im Öl braten mit 6 verschiedenen hausgemachten Saucen Pommes frites, Pilaw Reis Gemüse- und Früchteplatte (auf Anfrage auch für eine Person möglich)	39.-
Rössli Chinoise (mit Bouillon) Rind-, Poulet-, Kalb- und Schweinefleisch dazu zwei Fleischsorten aus der Empfehlung unseres Metzgers, mit 6 verschiedenen hausgemachten Saucen Pommes frites, Pilaw Reis Gemüse- und Früchteplatte	49.-
Chinoise Deluxe (mit Bouillon) Rind-, Poulet-, Kalb- und Schweinefleisch dazu vier Fleischsortenorten aus der Empfehlung unseres Metzgers, mit 9 verschiedenen hausgemachten Saucen Pommes frites, Krokette, Pilaw Reis Gemüse- und Früchteplatte	60.-
Erweitern Sie Ihr Chinoise Portion Krokette	CHF 6.-
Portion Röstikrokette	CHF 8.-

DESSERTS

Der süsse Abschluss für Ihren Anlass – hausgemacht, saisonal und mit viel Liebe zubereitet.

	CHF
Klassiker	
Grossmutter`s Creme Luftige gebrannte Crème mit Rahm	8.-
Caramelköpfl Hausgemacht, im Weckglas serviert	9.-
Hausgemachter Schlorzifladen hausgemachter Schlorzifladen mit einer Kugel Vanilleglace	9.50
Fruchtsalat frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Vanilleglace	8.-
Rössli Spezialitäten	
Schokoladenmousse zweifarbige Schokomousse mit Früchten garniert	12.-
Lauwarmer Apfelstrudel lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	12.-
Appenzeller Biberfladenparfait hausgemachtes Biberfladenparfait auf Rahmlikörspiegel mit Früchten garniert	12.-
Bädli Schwarzwälder Torte Rössli`s legendäre Schwarzwälder Torte ein altes Familien Rezept zum Genissen.	9.-
Rössli Dessertteller (5 Überraschungen)	18.-
Kleiner Rössli Dessertteller (3 Überraschungen)	14.-

Weitere Dessertkreation in unserer Dessertkarte

DESSERTBUFFET RÖSSLI

ab 20 Personen

Ein süsser Abschluss für Ihren Anlass – vielseitig, saisonal und mit viel Liebe hausgemacht.

Unser Angebot

Eine abwechslungsreiche Auswahl an feinen Dessertkreationen:

Klassiker aus der Rössli-Küche

Saisonale Desserts

Fruchtige und schokoladige Spezialitäten

Kleine süsse Überraschungen

Sélection

5 Desserts · Fr. 15.-

Dégustation

10 Desserts · Fr. 25.-

Grande Sélection

15 Desserts · Fr. 30.-

Signature

30 Desserts · Fr. 42.-

KÄSEBUFFET

ab 20 Personen

Ein genussvoller Abschluss für Liebhaber herzhafter Spezialitäten
mit ausgewählten Käsesorten aus der Region.

Käsebuffet

CHF 17.- pro Person

Auswahl an regionalen und saisonalen Käsesorten
Weich-, Halbhart- und Hartkäse

Dazu servieren wir Ihnen:

Bauernbrot

Feigensenf, Fruchtchutneys und ausgewählte Konfitüren

Grosses Käsebuffet

CHF 25.- pro Person

Erweiterte Auswahl an regionalen und internationalen Käsespezialitäten
Saisonale Highlights und ausgewählte Raritäten

Dazu servieren wir Ihnen:

Bauernbrot

Feigensenf, Fruchtchutneys und ausgewählte Konfitüren

VERANSTALTUNGEN IM RÖSSLI HUNDWIL

Liebe Gäste

Wir sind bestrebt Ihnen ein wunderschönes und unvergessliches Fest zu bieten, bei dem Sie sich um nichts kümmern müssen.

Deshalb investieren wir viel Zeit und Energie, um sicherzustellen, dass alles reibungslos abläuft und Ihre Erwartungen erfüllt werden.

Dafür müssen wir für einige zusätzliche Leistungen einen Aufpreis berechnen.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis

und

freuen uns darauf Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Leistungen / Zusatzkosten

Besprechung

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns

Bitte vereinbaren Sie einen Termin, somit können wir uns auf Ihren Anlass vorbereiten.

Wir bitten Sie die Menübestellung 2 Wochen vor dem Anlass bekannt zu geben.

Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird unsererseits verrechnet.

Weitere Besprechungen oder zusätzlicher organisatorischer Aufwand können bei erhöhtem Zeitaufwand verrechnet werden.

Saalmiete Äplerstube, zur alleinigen Nutzung (Platz für 70 Personen)

Die Saalmiete ist ab 40 Personen kostenlos, und Sie dürfen den Saal alleine nutzen.

Für weniger als 40 Personen wird ein Aufschlag von 20.- pro fehlende Person verrechnet.

Zum Beispiel für ein Fest mit 35 Personen kostet die Saalmiete CHF 100.-

Saalmiete BädliSaal, zur alleinigen Nutzung (Platz für 110 Personen)

Der BädliSaal bietet Platz für 110 Personen und ist durch eine trennbare Wand flexibel gestaltbar.

Einzelnutzung ab 20 Personen auf der einen Seite und ab 30 Personen auf der anderen Seite ist möglich.

Die Saalmiete für den gesamten Saal ist kostenfrei ab 50 Personen, sonst CHF 20.- Aufschlag pro fehlende Person.

Saal Benützung ein Tag vor Veranstaltung

Wenn Sie den Saal ein Tag vor der Veranstaltung dekorieren und Nutzen möchten, und da unser Tagesgeschäft auch in den Sälen stattfindet wird eine Zusatzmiete von CHF 700.- beansprucht, pro Tag.

Stuhlüberzüge und Weisse Tischwäsche

Für die weissen Stuhl Hussen wird für den Mehraufwand und Reinigung

CHF 5.- pro Person/Stuhl verrechnet.

Für weisse Tischwäsche (Tischtücher) wird eine Pauschale von

CHF 2.- pro Person verrechnet.

Zapfengeld

Wenn Sie noch eigene Weine oder sogar Raritäten zu Hause lagern, können Sie diese gerne mitbringen. Das Zapfengeld beläuft sich auf Fr. 25.—pro 7 dl Flasche (für Gläser, Service und Reinigung).

Torten / Kuchen

Wird das Dessert von auswärts geliefert ist das kein Problem wir berechnen pro Person Fr. 3.50 für Geschirr, Service und Reinigung.

Wünschen Sie das Anschneiden und Anrichten einer mitgebrachten Torte durch das Rössliteam, berechnen wir für den zusätzlichen Aufwand Fr. 2.—pro Person.

Probeessen

Gerne ermöglichen wir Ihnen ein Probeessen des von Ihnen gewählten Menüs. Bitte melden Sie uns dies mindestens zwei Wochen vorher an, da diese Menü nicht Bestandteil unserer täglichen Speisekarte sind. Das Menü verrechnen wir zum vollen Preis.

Bei Fragen können Sie sich gerne bei uns melden.

Dekorieren

Die "Standarddekoration" in unseren Räumlichkeiten ist im Menüpreis enthalten.

Wenn Sie Ihre eigene Dekoration haben, lassen Sie es uns bitte wissen.

Falls ein Aufbau der Dekoration durch das Rössliteam gewünscht wird, wird nach Aufwand verrechnet pro Stunde/ Mitarbeiter 60.-

Abbau der Dekorationen

Nach Beendigung des Events wird die Dekoration vom Veranstalter abgebaut und kann auf Wunsch bei uns aufbewahrt werden. Ein Abbau der Dekoration durch das Rössliteam wird nach Aufwand verrechnet pro Stunde/ Mitarbeiter 60.-

Feuerwerk

Aufgrund unserer ländlichen Lage und der Tatsache, dass wir von Tieren umgeben sind, haben wir beschlossen, das Abbrennen von Feuerwerk und/oder Feuerlaternen zu verbieten.

Dieses Verbot dient in erster Linie dem Schutz der Tiere, die in unserer Umgebung leben.

Wir hoffen auf das Verständnis und die Unterstützung aller, um eine sichere und tierfreundliche Umgebung zu gewährleisten.

Menu Karten

Im Menüpreis ist auf Wunsch das Erstellen einer Standard-Menükarte für den Veranstaltungstag enthalten. Möchten Sie gerne zusätzlich einen speziellen Text, Ihr Firmenlogo oder den Anlass auf der Menükarte hinterlegen? Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit per Mail.

Beamer und Leinwand

Ein Beamer sowie eine Leinwand stehen im Rössli zur Verfügung.

Für die Benützung verrechnen wir pauschal CHF 20.—

Weitere technische Geräte oder spezielle Elektroinstallationen können wir gerne für Sie organisieren.

Die daraus entstehenden Mietkosten werden vollumfänglich vom Veranstalter übernommen.

AGB

Aussenbereich

Ab 22⁰⁰ Uhr Flüstersprache im Aussenbereich

Fackeln oder Finnenkerzen sind grundsätzlich Verboten, aber mit ausdrücklicher vorgängiger Absprache eventuell gestattet.

Musik

Ab 01:00 Uhr wird die Musiklautstärke aus Rücksicht auf unsere Nachbarn und die allgemeine Ruhezeit gedrosselt.

Wir bitten um Verständnis und Kooperation, um eine angenehme Atmosphäre für alle zu gewährleisten. Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Haftpflicht

Für Schäden aller Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste auf dem Gelände, im Restaurant oder anliegenden Liegenschaften verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.

Für besondere Reinigungen (übergeben, Verwüstung, etc.) werden beim Veranstalter verrechnet oder durch den Veranstalter beim Schuldigen.

Öffnungszeiten

Während unserer regulären Öffnungszeiten stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Sollte Ihr Aufenthalt länger dauern, ist das selbstverständlich möglich.

Bitte informieren Sie uns im Voraus, damit wir entsprechend unser Personal einplanen und gegebenenfalls eine Bewilligung beantragen können.

Ab 01:00 Uhr wird eine Gebühr von Fr. 60.– pro angefangene Stunde erhoben, um die zusätzlichen Kosten für Nachtzuschläge und Mehraufwand zu decken.

Wir möchten darauf hinweisen, dass bei unangemessenem Verhalten oder fehlender Konsumation die letzte Runde angekündigt werden kann und wir uns vorbehalten, das Restaurant gegebenenfalls zu schliessen.

Unser oberstes Ziel ist es, sicherzustellen, dass alle unsere Gäste einen wunderbaren Aufenthalt bei uns geniessen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Annulationsbedingungen

Absage 30/31 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
Absage 30 - 11 Tage vor dem Anlass	33% der reservierten Leistungen
Absage 10 - 3 Tage vor dem Anlass	66% der reservierten Leistungen
Absage 48 Stunden vor dem Anlass	100% der reservierten Leistungen

Bei einer Abweichung der Personenzahl am Veranstaltungstag um mehr als 10% berechnen wir einen Zuschlag pro fehlende Person (Personenzahl x Mengenpreis).

Wir behalten uns vor eine Anzahlung im Voraus in Rechnung zu stellen (Personenzahl x Mengenpreis).

IHRE CHECKLISTE

Ihr Anlass im Rössli – Ihre Checkliste

Damit Ihr Fest perfekt gelingt, haben wir für Sie die wichtigsten Punkte zusammengestellt:

Planung

- Termin frühzeitig reserviert
 - Besprechungstermin vereinbart
 - Menü ausgewählt
 - Definitive Personenzahl/ Erwachsene & Kinder
-

Organisation

- Raumwahl festgelegt
 - Tischordnung / Sitzplan
 - Ablauf des Anlasses definiert
-

Kulinarisches

- Apéro ausgewählt
 - Menü zusammengestellt
 - Dessert oder Buffet bestimmt
 - Spezialwünsche / Allergien
-

Getränke

- Wein definiert
-

Dekoration & Extras

- Dekoration organisiert (Rössli oder selbst)
 - Stuhlhussen / Weisse Tischwäsche gewünscht
 - Technik (Beamer, Musik etc.) benötigt
 - Musiker oder Band
-

Wir stehen Ihnen jederzeit gerne beratend zur Seite und unterstützen Sie bei der Planung Ihres Anlasses.

Wir freuen uns darauf, Ihren Anlass gemeinsam mit Ihnen zu gestalten!

Ihr Rössli-Team



Wir freuen uns darauf, Ihren Anlass gemeinsam mit Ihnen zu planen
und unvergessliche Momente zu schaffen.

Landgasthaus Rössli Hundwil

Tobias & Anja Knöpfel
Wies 65 · 9064 Hundwil
Tel. 071 367 12 15

info@roessli-hundwil.ch

www.roessli-hundwil.ch