

RESTAURANT REUSSBRÜCKE
* EWIGLIECHTLI *

MENUVORSCHLÄGE



WIR DANKEN IHNEN FÜR IHR INTERESSE, UND ÜBERREICHEN IHNEN GERNE UNSERE AKTUELLEN MENUVORSCHLÄGE FÜR IHREN ANLASS AB 10 PERSONEN.

IHR GASTGEBER
RUTH & RICHI BRUDERER * EWIGLIECHTLI * RESTAURANT REUSSBRÜCKE
WERD 24
8919 ROTTENSCHWIL / WERD
TEL. 056 634 11 20
E-MAIL: EWIGLIECHTLI@BLUEWIN.CH
WWW.EWIGLIECHTLI.CH

SONNTAG AB 17.00H BIS DIENSTAG 17.30H GESCHLOSSEN

MAI 2020

LIEBER GAST

WIR FREUEN UNS, IHNEN AUF DEN FOLGENDEN SEITEN EINEN AUSZUG AUS UNSEREM KULINARISCHEN ANGEBOT VORZUSTELLEN.

DIE AUFGEFÜHRTE VORSPEISEN, SALATE, HAUPTGÄNGE UND DESSERT KÖNNEN SIE INDIVIDUELL NACH IHREM GESCHMACK ALS MENU ZUSAMMENSTELLEN.

UNSERE MENUVORSCHLÄGE BIETEN WIR FÜR GESELLSCHAFTEN AB 10 PERSONEN AN.

AUS ORGANISATORISCHEN GRÜNDEN KANN NUR EINE EINHEITLICHE SUPPE / SALAT AUSGEWÄHLT WERDEN.

DENKEN SIE DARAN, DASS KINDER MEISTENS KEIN GANZES MENU BEWÄLTIGEN. WIR OFFERIEREN IHNEN FÜR DIE KLEINEN GÄSTE UNSERE MENU AUCH ALS KINDERPORTION AN.

KLEINE BLUEMDEKORATIONEN STEHEN IMMER AUF UNSEREN TISCHEN. WÜNSCHEN SIE SICH EINEN BESONDEREN BLUMENSCHMUCK, BESORGEN WIR GERNE EIN ARRAGEMENT BEIM FACHMANN, DENEN WIR IHNEN ZUM SELBSTKOSTENPREIS ANBIETEN.

FÜR VERLÄNGERUNG AB 24.00H VERRECHNEN WIR FR. 100.- PRO STUNDE.

UNSERE RÄUME SIND ALLE ROLLSTUHLGÄNGIG. WC BEI DEN DAMEN BEHINDERTENGERECHT.

ALLE PREISE INKL. 7,7% MEHRWERTSTEUER
(PREISÄNDERUNGEN BLEIBEN VORBEHALTEN)

RAUMANGEBOT

SÄLI

MAX. 30 PERSONEN
RESERVATION DES GANZEN SÄLI MINDESTENS AB 20 PERSONEN MÖGLICH.
UNTER 20 PERSONEN PLATZIEREN WIR WEITERE GÄSTE IM SÄLI,
ODER MINIMUM UMSATZ FR. 2000.-

RESTAURANT

MAX. 58 PERSONEN
GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT AB 50 PERSONEN

GARTENWIRTSCHAFT

90 PERSONEN

KINDERSPIELPLATZ

FÜR UNFÄLLE WIR NICHT GEHAFTET

GROSSER PARKPLATZ

FÜR AUTOS & CARS, DIREKT NEBEN DEM RESTAURANT STEHT ZUR VERFÜGUNG.

ZAPFENGELD

DAS ZAPFENGELD FÜR SELBST MITGEBRACHTE WEINE BELÄUFT SICH AUF
FR. 25.- PRO FLASCHE.

DESSERT

FÜR SELBSTMITGEBRACHTE DESSERT VERRECHNEN WIR FR. 4.- PRO PERSON.

DAS ABBRENNEN VON FEUERWERKEN IST IN ALLEN RÄUMEN VERBOTEN.

FEUERWERKE DÜRFEN NICHT VERWENDET WERDEN, SCHÄDEN MÜSSEN WIR IN
RECHNUNG STELLEN. BITTE TEILEN SIE DIES AUCH DENJENIGEN PERSONEN DER
ORGANISATION MIT.

HAUSGEMACHTE SUPPEN IN DEN MENU INBEGRIFFEN ZUR IHRER FREIEN AUSWAHL

BOUILLON MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI
BOUILLON MIT GEMÜSEINLAGE
KNOBLAUCHCRÈMESUPPE MIT CROUTON
TOMATENCRÈMESUPPE
BROCCOLICRÈMESUPPE
AARGAUER RÜEBLISUPPE
SPARGELCRÈMESUPPE (SAISON)
STEINPILZCRÈMESUPPE (SAISON)
KÜRBISCRÈMESUPPE (SAISON)

SALAT IN DEN MENU INBEGRIFFEN ZUR IHRER FREIEN AUSWAHL

GRÜNER BLATTSALAT
BLATTSALAT MIT SPECK & CROUTON
GEMISCHTER SALAT (ZUSAMMENGESTELLTE SALATE)
KLEINER TOMATENSALAT MIT MOZZARELLA

VORSPEISEN KALT

BEEFSTAK TARTAR MIT TOAST UND BUTTER	FR. 15.00
RAUHLACHS TARTAR MIT TOAST UND BUTTER	FR. 15.00
CREVETTES COCKTAIL MIT TOAST UND BUTTER	FR. 14.50
GERÄCHTE FORELLE MIT MEERRETTICHSCHAUM GARNIERT	FR. 14.50
BÜNDETELLER MIT BÜNDNERFLEISCH & ROHSCHINKEN	FR. 14.50
EWIGLIECHTLI TELLER, RAUHLACHS, BEEFSTEAK TARTAR, KALBFLEISCHPASTETE GARN.	FR. 18.00

VORSPEISEN WARM

5 STCK. POULET — AILERON MIT RASSIGER — MAYONNAISE, BUTTERREIS	FR. 16.50
SATAY SPIESSLI VOM GRILL (POULET) BUTTERREIS	FR. 16.50
BLÄTTERTEIGPASTETLI MIT PILZRAGOUT	FR. 14.50
FRÜHLINGSROLLEN * VEGI * SWEET ANS SOUR, SALATGARNITUR	FR. 15.00
ZANDERFILETS GEBACKEN, SAUCE TARTAR, SALZKARTOFFELN	FR. 16.50
ZANDERFILETS MEUNIÈRE, AN SAFRANSAUCE, BUTTERREIS	FR. 18.50
RIESENCREVETTES POCHIERT AN KNOBLAUCHSCHAUM, REIS	FR. 18.50

SUPPE & SALAT IN ALLEN MENU INBEGRIFFEN

VOM SCHWEIN CH

MENU 1 FR. 39.50

AARGAUER – ZWETSCHGENBRATEN
AN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE
GEMÜSEBOUQUET
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSTOCK

MENU 2 FR. 43.50

FILETS- EWIGLIECHTLI SPEZIAL
MIT KALBSBRÄT & SPECK UMWICKELT
POMMES RISSOLÉES
GEMÜSEBOUQUET

MENU 3 FR. 42.50

SCHWEINSHOHRÜCKEN VOM OFEN
AN CHAMPIGONRAHMSAUCE
POMMES FRITES
GEMÜSEBOUQUET

MENU 4 FR. 43.00

SCHWEINSFILETS – PICCATA
IN EI – KÄSEMASSE GEBRATEN
WEISSWEINRISOTTO
GEMÜSEBOUQUET

MENU 5 FR. 44.50

SCHWEINSFILETS GANZ GEBRATEN
AN DIJON – SENFRAHMSAUCE
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI
GEMÜSEBOUQUET

MENU 6 FR. 44.50

SCHWEINSFILETS GANZ GEBRATEN
AN CALVADOS – SAUCE MIT APFELWÜRFELI
BUTTERREIS
GEMÜSEBOUQUET

MENU 7 FR. 40.50

SCHWEINSCORDON – BLEU
MIT GREYERZER & BURESCHINKEN
POMMES FRITES
GEMÜSEBOUQUET

VOM KALB CH

MENU 8 FR. 42.50

RIZ CASIMIR
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN
AN CURRYSAUCE
IM REISRING

MENU 9 FR. 43.50

KALBSCORDON – BLEU
MIT GREYERZER & BURESCHINKEN
CROQUETTES
GEMÜSEBOUQUET

MENU 10 FR. 43.50

GESCHNETZLETES – KALBFLEISCH * ZÜRI *
AN PILZRAHMSAUCE
BUTTERRÖSTI
GEMÜSEBOUQUET

MENU 11 FR. 43.50

KALBSLAFFEN - BRATEN
MIT BRATENJUS
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI
GEMÜSEBOUQUET

MENU 12 FR. 49.50

KALBS – NIERSTÜCKBRATEN
AN MORCHELRAHMSAUCE
BUTTERNUDELN
GEMÜSEBOUQUET

MENU 13 FR. 43.50

KALBS – INVOLTINI GEROLLT
MIT BLATTSPINAT & CANTADOU GEFÜLLT
POMMES RISSOLÉES
GEMÜSEBOUQUET

MENU 14 FR. 53.50

KALBSFILETS GANZ GEBRATEN
AN ESTRAGONSAUCE
NUDELN
GEMÜSEBOUQUET

VOM RIND CH, ARG,

MENU 15 FR. 49.50

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN
MIT SAUCE BERNAISE
CROQUETTES
GEMÜSEBOUQUET

MENU 16 FR. 43.50

RINDSSCHMORBRATEN RUNDER MOCKEN
AN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSTOCK
GEMÜSEBOUQUET

MENU 17 FR. 43.50

RINDSTROGANOFF (HUFT)
AN RASSIGER PEPPERONIRAHMSAUCE
BUTTERREIS
GEMÜSEBOUQUET

MENU 18 FR. 53.50

CHATEAUBRIAND ROSA GEBRATEN
AN SAUCE BERNAISE
CROQUETTES
GEMÜSEBOUQUET

MENU 19 FR. 55.50

SCHWEINSFILETS GANZ GEBRATEN
SAUCE CALVADOS
NUDELN
GEMÜSEBOUQUET

CHATEAUBRIAND ROSA GEBRATEN
SAUCE BERNAISE
CROQUETTES
GEMÜSEBOUQUET

WIRD IN 2 GÄNGEN SERVIERT
MIT KALBSFILETS + FR. 7.-, ANSTELLE VON SCHWEINSFILETS

VOM LAMM NZ

MENU 20 FR. 45.50

LAMMNIERSTÜCK VOM GRILL
AN BROTBROSMELKNOBLAUCH
WEISSWEINRISOTTO
GEMÜSEBOUQUET

MENU 21 FR. 44.50

LAMM – FILETS * PRIMAVERA *
AN KNOBLAUCHSCHAUM
BUTTERREIS
GEMÜSEBOUQUET

VOM POULET CH

MENU 22 FR. 38.50

POULETBRÜSTLI VOM GRILL
AN DJION- SENF - RAHMSAUCE
BUTTERREIS
GEMÜSEBOUQUET

MENU 23 FR. 37.80

POULET – STROGANOFF
AN PEPERONIRAHMSAUCE
BUTTERREIS
GEMÜSEBOUQUET

MENU 24 FR. 37.80

POULET – GESCHNETZELTES * ZÜRI *
AN PILZRAHMSAUCE
BUTTERRÖSTI
GEMÜSEBOUQUET

MENU 25 FR. 38.50

POULET – SPIESSLI VOM GRILL
AN KRÄUTERSCHAUM
POMMES FRITES
GEMÜSEBOUQUET

FISCH AUS SEE & MEER

MENU 26 FR. 40.50

ZANDERFILETS MEUNIÈRE
AUF EINEM GEMÜSEBEET
AN SAFRAN – WEISSWEINSAUCE
SALZKARTOFFELN

MENU 27 FR. 40.50

ZANDERFILETS GEBACKEN IM BIERTEIG
SAUCE TARTAR
SALZKARTOFFELN
BLATTSPINAT

MENU 28 FR. 39.50

FISCHRAGOUT (BARSCH)
MIT CURRY BESTÄUBT AN WEISSEINSAUCE
BUTTERREIS
BLATTSPINAT

MENU 29 FR. 40.50

EGLIFILETS MEUNIÈRE
AN WEISSWEINSAUCE
BUTTERREIS
BLATTSPINAT

MENU 30 FR. 40.50

FORELLENFILETS MEUNIÈRE
AN KRÄUTER – WEISSWEINSAUCE
BUTTERREIS
BLATTSPINAT

MENU 31 FR. 50.50

FISCHKARUSELL 3 GÄNGE

FORELLENFILETS MEUNIÈRE
AN WEISSEINSAUCE
BUTTERREIS, BLATTSPINAT

ZANDERFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN
SAUCE TARTAR
SALZKARTOFFELN

EGLIFILETS IN BUTTER GEBRATEN
MIT SAUTIERTEN FRÜCHTEN, CURRYSAUCE SEPARAT
BUTTERREIS

FLEISCHLOS / VEGI

MENU 32 FR. 32.50

REICHHALTIGER GEMÜSETELLER
MIT FISCHEN GEMÜSEN
CROQUETTES

MENU 33 FR. 32.00

FRÜCHTE – CURRY
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN
AN RASSIGER CURRYSAUCE
IM REISRING

MENU 34 FR. 32.00

GEMÜSE – STROGANOFF
MIT FRISCHEM GEMÜSE
AN PEPPERONIRAHMSAUCE
BUTTERREIS

MENU 35 FR. 29.50

APFELMUES
ÄLPLERMACCERONI
AN KÄSE – RAHMSAUCE UND ZWIEBELN

MENU 36 FR. 29.50

APFELMUES
SPÄTZLI – PFANNE
MIT FEIN GESCHNITTENEM GEMÜSE
MIT RAHM UND KÄSE ÜBERBACKEN

MENU 37 FR. 35.50

SPAGHETTI * EWIGLIECHTLI *
MIT RIESENCREVETTES
AN RASSIGER PEPPERONCINISAUCE

MENU 38 FR. 29.50

KARTOFFEL - GNOCCHI
AN PILZRAHMSAUCE, MIT REIBKÄSE

SPEZIALMENU

MENU 39 FILETLIEBHABER 7 GÄNGE FR. 85.00

GRÜNER BLATTSALAT

ZANDERFILETS MEUNIÈRE
AN SAFRANWEISSWEINSAUCE
BUTTERREIS

SCHWEINSFILETS * CALVADOS *
NUDELN
KLEINES GEMÜSE

SORBET MIT GEIST

LAMMFILETS * PROVENCALES *
SPÄTZLI
KLEINES GEMÜSE

CHATEAUBRIAND
SAUCE BERNAISE
CROQUETTES
KLEINES GEMÜSE

DESSERTTELLER SURPRICE

MENU 40 WINZERMENU 4 GÄNGE FR. 68.00

BLATTSALAT MIT SPECK UND CROUTON

PILZRAGOUT AUF TOAST

RINDSCHMORBRATEN RUNDER MOCKEN
AN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSTOCK
GEMÜSEBOUQUET

DESSERTTELLER SURPRICE

KINDERTELLER OHNE SUPPE UND SALAT

MENU 41 FR. 15.00

FISCHKNUSPERLI (ZANDER)
SAUCE TARTAR
POMMES FRITES
GLACESTENGEL

MENU 42 FR. 15.00

SCHWEINSCHNITZEL PANIERT
RÜEBLI
POMMES FRITES
GLACESTENGEL

MENU 43 FR. 15.00

SCHWEINS – RAHMSCHNITZELI
AN PILZRAHMSAUCE
RÜEBLI
NUDELN
GLACESTENGEL

MENU 44 FR. 15.00

CHICKEN – NUGGETS
RÜEBLI
POMMES FRITES
GLACESTENGEL

MENU 45 FR. 13.00

SPAGHETTI – NAPOLI
AN TOMATENSAUCE MIT REIBKÄSE
GLACESTENGEL

PORTION POMMES FRITES MIT KETCHUP FR. 8.00

DESSERT

WARMES SCHOGGIGUGELHÖPFLI MIT VANILLEGLACE	FR. 10.00
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE	FR. 10.00
FRUCHTMOUSSE IM GLÄSLI AUSGARNIERT	FR. 10.00
ROTWEINZWETSCHGEN MIT ZIMTGLACE	FR. 10.00
* HAUSGEMACHTE CARAMELKÖPFLI GARNIERT	FR. 9.00
* PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN GARNIERT	FR. 10.00
* GEBRANNTÉ CRÈME * GROSSMUTTERART *	FR. 9.00
FRISCHER FRUCHTSALAT NATURE (RAHM)	FR. 9.80
FRISCHER FRUCHTSALAT MIT KIRSCH (RAHM)	FR. 12.50
* KIRSCHTORTE	FR. 8.50
* SCHWARZWÄDERTORTE	FR. 8.50
CHRISICHUECHE MIT EINEM TUPFEN RAHM	FR. 6.80
APFELCHUECHE MIT EINEM TUPFEN RAHM	FR. 6.80
* VACHERINGLACE PORTION	FR. 10.50
* ORANGENTRÄUMLI MIT BLUTORANGENSORBET	FR. 12.00
* HAUSGEMACHTES TIRAMISU	FR. 12.50
* ÜBERRASCHUNGS DESSERTELLER (SURPRICE)	FR. 16.00

ALLE DESSERT MIT EINEM * MÜSSEN VORBESTELLT WERDEN

CHECKLISTE FÜR IHREN ANLASS

FIRMA

STRASSE

PLZ, ORT

E – MAIL ADRESSE

TELEFON

ANLASS

DATUM

GÄSTEZAHL ERWACHSENE

KINDER

ANKUNFTSZEIT

APERO

ESSENSZEIT

MENU NR.

PREIS

KALTE VORSPEISEN

SUPPE

WARME VORSPEISEN

SALATE

HAUPTSPEISE

VEGI

KINDERMENU

DESSERT

WEIN: WEISSWEIN

ROTWEIN

ANDERE GETRÄNKE

KAFFEE

LIQUEUR

TISCHDEKO

SPEZ. DEKO ERWÜNSCHT

EINFACHE MENUKÄRTLI VON UNS GESCHRIEBEN

BEZAHLUNG: ALLE KREDITKARTEN, POSTKARTE, ODER RECHNUNG