

RESTAURANT RUSTICA

ROMEO WIDMER
BACHSTRASSE 1, 8604 VOLKETSCHWIL
TEL. 044 945 41 69

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag von 9-13.30 Uhr
/18- 22.00 Uhr
Samstag und Sonntag für Anlässe

SEHR GEEHRTER GAST

NACHSTEHEND ERHALTEN SIE EINIGE INFORMATIONEN UND MENÜ-VORSCHLÄGE,
UM SIE BEI DER PLANUNG IHRES ANLASSES MÖGLICHSST GUT ZU UNTERSTÜTZEN.

UNSER LOKAL BIETET PLATZ FÜR CA. 70 PERSONEN

IM STÜBLI BIS	50 PERSONEN
IM RESTAURANT BIS	20 PERSONEN
UND IM GARTEN BIS	40 PERSONEN

TIPPS UND INFORMATIONEN

MENÜBESPRECHUNG DAFÜR BITTE **MINDESTENS 7 TAGE VOR DEM ANLASS** EINEN
TERMIN MIT UNS VEREINBAREN

DEKORATION ÜBER UNS BESTELLBAR SIND:
ROSENBLÄTTER UND/ODER BLUMENARRANGEMENT

MENÜKARTEN AUF WUNSCH GESTALTEN WIR IHRE PERSÖNLICHE MENÜKARTE

RECHNUNG ZAHLBAR MIT RECHNUNG/EINZAHLUNGSSCHEIN
ODER BIS 7 PERSONEN MIT KREDITKARTE MÖGLICH

ANNULATION ÄNDERUNGEN ODER EINE ANNULATION **BIS SPÄTESTENS 24
STUNDEN VORHER** MÖGLICH. SPÄTERE ÄNDERUNGEN KÖNNEN
NICHT BERÜCKSICHTIGT WERDEN UND MUSS DESHALB VOLL
VERRECHNET WERDEN.

VERLÄNGERUNG MUSS MINDESTENS 7 ARBEITSTAGE VOR DEM ANLASS EINGEGEBEN
WERDEN. DIE ZUSATZKOSTEN WERDEN IHNEN WIE FOLGT IN
RECHNUNG GESTELLT.

VERLÄNGERUNGSKOSTEN	FR. 250.00	BIS 02.00 UHR
	FR. 350.00	BIS 04.00 UHR
NACHTZUSCHLAG	FR. 35.00/H UND MITARBEITER AB 24H	

(BEWILLIGUNGEN IM WOHNQUARTIER SIND DIE AUSNAHME)

**-DIESE MENÜVORSCHLÄGE SIND NUR FÜR GRUPPEN AB 8 PERS. GEDACHT,
KEINE EINZEL-BESTELLUNGEN...!**

-DIE PREISE DER VORSCHLÄGE BASIEREN AUF EINER EINHEITLICHEN MENÜ BESTELLUNG

SIE HABEN IDEEN? VORSTELLUNGEN? WÜNSCHE? TIPPS ODER ANREGUNGEN?
KOMMEN SIE AUF UNS ZU - WIR ERMÖGLICHEN IHNEN FAST ALLES

Menü Vorschläge

Die Gänge können individuell variiert werden

Menü 1 Kürbiscreme – Suppe mit Rahmhäubchen

Knackiger Blattsalat mit gebratenen Brotcroustons und Steinpilzen an Balsamico - Dressing

Kalbs Cordon bleu Rustica (Hausgemachte Spezialität) mit Pommes frites

Toblerone Mousse garniert

Menü 2 Tomatencreme – Suppe mit Rahmhäubchen

Nüsslisalat frisch vom Markt mit Ei gerösteten Buttercroustons und Speck an French – Hausdressing

Kalbssteak-Schnitzel an Marsalasaucce (oder al Limone)
Mit Reis

„Hot Berry“
Warme Himbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm

Menü 3

RÜEBLI-CREMESUPPE MIT RAHMHAUBE

Knackiger Blattsalat mit gebratenen Brotcroupons
und Steinpilzen an Balsamico - Dressing

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Nudeln oder Rösti

Hausgemachtes Parfait nach Saison

Menü 4

CURRY-CREMESUPPE MIT RAHMHAUBE

“CESARSALAT“ KNACKIGER EISBERG SALAT
MIT BROTCROUTONS UND GEHOBELTEM
PARMESAN AN FRENCH - HAUSDRESSING

ZARTE RINDSFILETWÜRFEL “STROGANOFF“

(oder Filet ev. auch am Stück)

AN FEINER PAPRIKARAHMSAUCE MIT NUDELN

AN BUTTER

DESSERT – SINFONIE RUSTICA

AUSWAHL VON ALLEN HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Menüs 1-3 zum Preis von je

Menü 4 zum Preis von

Fr. 87.50

Fr. 98.50

VORSPEISEN

RIESENCREVETTEN ROMEO MIT LAUCH, KNOBLI, PEPERONCINI UND TOMATENWÜRFELI	Fr. 24.50
RINDS – CARPACCIO MIT OLIVENÖL UND GEHOBELTEM PARMESAN	Fr. 24.50

SALATE

GRÜNER BLATTSALAT VOM MARKT AN FRENCH HAUSDRESSING	Fr. 11.50
GEMISCHTER SALAT AN FRENCH HAUSDRESSING	Fr. 12.50
NÜSSLISALAT MIT EI	Fr. 13.50
NÜSSLISALAT MIT EI, MIT FRISCH GEBRATENEM SPECK UND BROTCROUTONS AN FRENCH HAUSDRESSING	Fr. 14.50
BUNTER HERBSTSALAT MIT GEBRATENEN STEINPILZEN UND BROTCROUTONS AN AN BALSAMICO – OLIVENÖL – SAUCE	Fr. 16.50
“CESARSALAT“ KNACKIGER EISBERG SALAT MIT BROTCROUTONS UND GEHOBELTEM PARMESAN AN FRENCH - HAUSDRESSING	Fr. 15.50
BUNTER BLATTSALAT MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN AN BALSAMICO – OLIVENÖL – SAUCE	Fr. 21.50

SUPPEN

CURRY-CREMESUPPE MIT RAHMHAUBE	Fr. 14.50
ROTE LINSEN-CREMESUPPE MIT RAHMHAUBE	Fr. 14.50
KÜRBIS-CREMESUPPE MIT RAHMHAUBE	Fr. 14.50
RÜEBLI-CREMESUPPE MIT RAHMHAUBE	Fr. 14.50
TOMATEN-CREMESUPPE MIT RAHMHAUBE	Fr. 14.50
BOUILLON MIT FLÄDLI	Fr. 14.50

HAUPTGÄNGE

ZARTE RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“ AN FEINER PAPRIKARAHMSAUCE MIT BREITEN NUDELN AN BUTTER	Fr. 49.50
„TIPP“	
SCHWEINSSTEAK AM STÜCK BEI NIEDERTEMPERATUR GEGART AN FRISCHER STEINPILZRAHMSAUCE MIT NUDELN UND RÜEBLI	Fr. 37.50
SCHWEINS CORDON BLEU RUSTICA (AUCH KALBS ERHÄLT.) MIT POMMES FRITES ODER NUDELN + 1 GEMÜSE BIETEN WIR MIT DIVERSEN ANDEREN KÄSE FÜLLUNGEN AN	Fr. 37.50
PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL (AUCH KALBS ERHÄLT.) MIT POMMES FRITES	Fr. 34.50
POULETBRUSTFILET AUF THAICURRYSAUCE MIT MOSAIKREIS	Fr. 36.50
“CHATEAUBRIAND“ ZARTES RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN AN BEARNAISESAUCE, KROKETTEN UND GEMÜSE	Fr. 62.50
SCHWEINS-PICCATA MILANAISE (AUCH KALB ERHÄLT.) MIT SAFRANRISOTTO ODER TOMATENSPEGHETTI	Fr. 37.50
POULETGESCHNETZELTES AN CURRYSAUCE IM REISRING MIT FRÜCHTEN GARNIERT	Fr. 36.50
KALBS ODER SCHWEINSBRATEN MIT ROTWEINJUS FRISCHEM KARTOFFELSTOCK UND GRÜNE BOHNEN	Fr. 39.50
KALBSRAHMSCHNITZEL NACH GROSSMUTTER ART MIT BREITEN NUDELN UND BUTTERBRÖSMELI	Fr. 49.50
KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART MIT HAUSGEMACHTER RÖSTI ODER BREITEN NUDELN	Fr. 49.50
ROASTBEEF AM STÜCK GEBRATEN AN FEINER PFEFFERSAUCE MIT KROKETTEN UND MISCHGEMÜSE	Fr. 49.50
KALBSSTEAK AN CALVADOSSAUCE (ODER MORCHELSAUCE) BUTTERNUDELN UND 2 SAISONGEMÜSE	Fr. 49.50
FEINER HAUSGEMACHTER RINDS – HACKBRATEN AN MARSALASAUCE, FRISCHER KARTOFFELSTOCK UND RÜEBLI	Fr. 35.50
SCHWEINSFILET ROSA GEBRATEN MIT STEINPILZSAUCE UND NUDELN AN BUTTER, RÜEBLI UND BROCCOLI	Fr. 45.50
KALBS-STEAK-SCHNITZEL AL LIMONE MIT REIS	Fr. 46.50
KALBS - HACKTÄTSCHLI AN MARSALASAUCE MIT REIS	Fr. 35.50
IRLÄNDISCHES ANGUS RINDS-FILET MIT KRÄUTERBUTTER GEMÜSE UND BEILAGEN NACH WAHL	Fr. 52.50
„WIR EMPFEHLEN AUCH“	
FRISCHES RINDS – TATAR / BUURE METZGETE	
FONDU CHINOISE MIT SELBST GESCHNITTENEM FLEISCH	

PASTA / VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT GEMÜSEFÜLLUNG AN BASILIKUMBUTTER	Fr.	29.50
SPAGHETTI RUSTICA AN TOMATENRAHMSAUCE	Fr.	27.50
NUDELN AN FEINER STEINPILZRAHMSAUCE	Fr.	27.50
SPAGHETTI PESTO	Fr.	27.50
SPAGHETTI MIT OLIVENÖL, LAUCH, KNOBLI, PEPERONCINI UND TOMATENWÜRFELI	Fr.	27.50

FISCHGERICHTE

ASIATISCHE SEEZUNGE LEICHT MIT CURRY GEWÜRZT. IM BUTTER GEBRATEN MIT REIS MIT REIS UND 1 GEMÜSE	Fr.	38.50
RIESENCREVETTEN ROMEO MIT LAUCH, KNOBLI, PEPERONCINI, TOMATENWÜRFELI UND REIS	Fr.	42.50

DESSERT HAUSGEMACHT

BASLER – LÄCKERLI – ZIMTPARFAIT	Fr.	14.50
FEUCHTER SCHOGGIKUCHEN RUSTICA	Fr.	16.50
MOUSSE DUNKLE TOBLERONE	Fr.	14.50
PANNA COTTA AUF HIMBEERSAUCE	Fr.	14.50
DESSERT – SINFONIE RUSTICA AUSWAHL VON ALLEN HAUSGEMACHTEN DESSERTS	Fr.	23.50
LAUWARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLE - SAUCE OD. GLACE UND SCHLAGRAHM	Fr.	14.50
„HOT BERRY“ WARME HIMBEEREN MIT VANILLEGLACE UND RAHM	Fr.	14.50
COUPE DÄNEMARK	Fr.	13.50
EISKAFFEE	Fr.	13.50
ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE	Fr.	13.50
MANGOSORBET MIT CAMPARI	Fr.	13.50
KAFFEE – GLACE MIT RAHM UND BAILEYS	Fr.	12.50
LIMES – SORBET MIT LIMONCELLO	Fr.	13.50
DOPPELRAHMGLACE VANILLE-, STRACCIATELLA-, MOCCA-, SCHOGGI- UND ERDBEEGLACE	PRO KUGEL Fr.	4.60
PORTION SCHLAGRAHM	Fr.	2.–
SORBET – AROMEN MIT FEINEN STÜCKCHEN ZWETSCHGEN UND MANGOSORBET	PRO KUGEL Fr.	4.60

Preise INKL.7.7% MWST.

-ALLE FLEISCH PREISE SIND UNVERBINDLICH

UND KÖNNEN SICH NACH TAGESPREIS IMMER NOCH ÄNDERN

UND WERDEN IMMER NOCH ANGEPASST WENN NÖTIG

Bei der persönlichen Menübesprechung nehmen wir Ihre Änderungswünsche gerne entgegen. Selbstverständlich beraten wir Sie auch individuell und stellen ein Menü nach Ihren Vorstellungen zusammen. Rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie.

Romeo Widmer & Team