



Menüvorschläge

Bankett

Herzlichen Dank für Ihr Interesse am wunderschön gelegenen Bergrestaurant Roggen.
Gerne unterbreiten wir Ihnen auf den folgenden Seiten unsere Menüvorschläge.

Seit 1. März 2012 führen wir, Melanie Hafner und Dario Gattuso, das Bergrestaurant Roggen. Wir sind jung, innovativ und schätzen die ländliche Gegend sehr. Bei uns steht Freundlichkeit und Frische an oberster Stelle. Verarbeitet werden vor allem Produkte aus der Region.

Es würde uns sehr freuen, Sie schon bald als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Das Restaurant verfügt über folgende Räumlichkeiten:

Restaurant	bis 45 Plätze
Saal	bis 80 Plätze
Gartenwirtschaft	bis 80 Plätze

Für einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses möchten wir auf folgende Punkte hinweisen:

- Menübesprechung: Wir bitten Sie vorgängig einen Termin zu vereinbaren, wenn Sie das Menü mit Jemandem von uns vor Ort besprechen möchten.
Per Telefon 062 396 11 45 oder per E-Mail info@roggen-oensingen.ch auch möglich.
- Geschlossene Gesellschaft: Ab 50 Personen bieten wir Ihnen an, Ihren Anlass/Ihr Fest in geschlossener Gesellschaft durchzuführen. Dabei wird pauschal ein Aufpreis von Fr. 1'000.- verrechnet.
- Chauffeure: Bus- und Carchauffeure im Einsatz geniessen eine kostenlose Verpflegung.
- Parkplatz: Zwei grosse Parkplätze sind direkt vor dem Restaurant vorhanden.
Problemloses Wenden für Car und Bus.
- Musiker / Künstler: Verpflegung und Getränkekonsumation für Musiker, Künstler usw. sind im Voraus festzulegen.
- Menüauswahl: Für Gruppen ab 15 Personen bitten wir um eine Menü-Vorausbestellung (Einheitsmenü).
Ein zusätzliches, vegetarisches Menü bieten wir gerne an.
- Salatgerichte: Sämtliche Salatgerichte werden an unserem Hausdressing serviert.
- Personenanzahl: Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.
Bei unangemeldeter Reduktion der Gäste ist die zuletzt gemeldete Personenanzahl die Grundlage zur Rechnungsstellung.
- Tischwäsche Kosten: Weisse Stoffservietten: Fr. 1.-/Person
Weisse Stofftischtücher: Fr. 1.-/Person
- Preise: Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.
- Nach Mitternacht: Ab Mitternacht bis maximal 02.00 Uhr verrechnen wir pro angebrachte Stunde Fr. 90.00. Verlängerung nach Absprache.

Aperitif

Chips und Nüssli	Fr. 2.00	pro Person
Hausgebackene Bierstangen	Fr. 2.50	pro Person
Hausgemachter Käsekuchen	Fr. 3.50	pro Person
Gemüsedipp	Fr. 3.00	pro Person
Crostini im Speckmantel	Fr. 4.00	pro Person
Fleisch-Käseplatte	Fr. 6.50	pro Person
Gefüllte Brötli	Fr. 6.50	pro Person

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat knackig und frisch	Fr. 9.50
Gemischter Salat saisonal angepasst	Fr. 11.00
Bärgsalat mit Pilzen, Speck und Croûtons	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 13.50

Suppen

Kraftbrühe mit Ei	Fr. 9.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube und frischem Basilikum	Fr. 9.50
Parmesansuppe mit Rahmhübli	Fr. 10.50
Solothurner Weinschaumsuppe mit Croûtons	Fr. 12.50

Hauptspeisen

VOM SCHWEIN

Heisser Fleischkäse (300 Gramm) mit Pommes Frites und Senf	Fr. 23.00
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und goldgelb gebratener Rösti	Fr. 22.50
Prägu (Schweinsbrustspitz) mit Pommes Frites	Fr. 26.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	Fr. 26.00
Schweinsrahmschnitzel serviert mit frischen Butternudeln und Früchten	Fr. 29.50
Schweinshalsbraten gefüllt mit Pflaumen dazu Kartoffelpüree und Gemüse	Fr. 27.00
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 30.00
gebratenes Schweinsfilet Calvaços in Begleitung von frischen Butternudeln und Gemüse	Fr. 37.00

Für Nachservice werden jeweils Fr. 2.- pro Beilage verrechnet

Für Gemüse (wenn im Menü nicht inbegriffen) wird Fr. 4.50 verrechnet

VOM RIND

Saurer Mocken serviert mit Kartoffelpüree und Rotkraut	Fr. 27.50
Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Kroketten und kleine Ofentomaten	Fr. 42.50
Rindsfilet an Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Fr. 48.50

VOM KALB

Kalbsragout mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 27.50
Tafelspitz mit Semmelkren (Paste aus Meerrettich und Apfel) dazu Salzkartoffeln	Fr. 29.50
Kalbscordonbleu mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 37.00
Kalbsgeschnetzeltes «Roggeart» mit Pilzen dazu goldgelb gebratener Röstli und Gemüse	Fr. 38.00
Saltimbocca «alla Romana» an Weissweinsrisotto und Grilltomate	Fr. 38.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit frischen Butternudeln und Gemüse	Fr. 49.50

VOM LAMM

Lammrückenfilet an Honig-Kräuterkruste mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	Fr. 38.50
--	-----------

Für Nachservice werden jeweils Fr. 2.- pro Beilage verrechnet
Für Gemüse (wenn im Menü nicht inbegriffen) wird Fr. 4.50 verrechnet

VOM HUHN

Pouletgeschnetzeltes an roter Currysauce
mit knackigem Gemüse und Basmatireis Fr. 28.50

Gebratene Poulardenbrust an sautierten Pilzen
mit frischen Butternudeln und Gemüse Fr. 30.00

AUS DEM WASSER

Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce
dazu Salzkartoffeln und Blattspinat Fr. 27.50

Sautierte Riesencrevetten mit Safran
serviert mit Weissweinsrisotto und Rucola Fr. 29.50

PASTAGERICHTE

Spaghetti Bolognese
mit Parmesan und frischem Basilikum Fr. 19.50

Älplermagronen
mit hausgemachtem Apfelmus Fr. 22.50

Hausgemachte Lasagne
serviert mit Peperoncini im Öl Fr. 25.50

Roggehässchnitte
mit Sauerkraut und Speck Fr. 21.50

Für Nachservice werden jeweils Fr. 2.- pro Beilage verrechnet
Für Gemüse (wenn im Menü nicht inbegriffen) wird Fr. 4.50 verrechnet

VEGETARISCH

Safranrisotto mit sautierten Pilzen	Fr. 23.50
Käsefondue nach Art des Hauses mit hausgemachtem Holzofenbrot, Kartoffeln und Früchten	Fr. 27.50
Gemüseteller in Begleitung von Rosmarinkartoffeln	Fr. 24.50

FÜR DIE KLEINEN

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	Fr. 12.00
Schweinsplätzli nature mit Magrönli	Fr. 12.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	Fr. 12.00
Magrönli mit Tomatensauce	Fr. 12.00
Äplermagrönli mit Apfelmus	Fr. 12.00

Für Nachservice werden jeweils Fr. 2.- pro Beilage verrechnet
Für Gemüse (wenn im Menü nicht inbegriffen) wird Fr. 4.50 verrechnet

KALTE GERICHTE

Salatteller mit Ei	Fr. 16.50
Wurstsalat	
einfach	Fr. 13.00
garniert	Fr. 17.50
Wurst-Käsesalat	
einfach	Fr. 15.00
garniert	Fr. 19.50
Siedfleischsalat	
einfach	Fr. 16.00
garniert	Fr. 20.50
Roggebrättli	Fr. 23.50
mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Speck und Käse	

FRÜHLINGSERWACHEN

MENÜ I

Löwenzahnsalat
mit Baumnuss und Speckcrostini
Fr. 12.50

Spargelcrèmesuppe
mit Croûtons
Fr. 9.50

Am Stück gebratenes Schweinsfilet
mit frischen Kräutern, dazu
Safranrisotto und Frühlingsgemüse
Fr. 37.00

Holunder-Erdbeerflip (Crème)
eiskalt serviert
Fr. 8.50

Menü komplett Fr. 67.50

MENÜ II

Bunter Blattsalat
mit Spargel und Croûtons
Fr. 12.50

Spinatsuppe
mit Rahmhaube
Fr. 9.50

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
serviert mit frischen Bärlauchnüdeli
und kleinen Ofentomaten
Fr. 49.50

Rhabarber-Erdbeertiramisu
mit frischer Minze
Fr. 10.50

Menü komplett Fr. 82.00

Für Nachservice werden jeweils Fr. 2.- pro Beilage verrechnet

Für Gemüse (wenn im Menü nicht inbegriffen) wird Fr. 4.50 verrechnet

SOMMERBRISE

MENÜ III

Tomaten-Mozzarella Salat
mit Basilikumpesto
Fr. 11.50

Grünerbsensuppe
mit Crevettenspiess
Fr. 13.50

Kalbpiccata
mit Polenta und Ratatouille
Fr. 38.00

Scroppino
(Vodka mit Zitronensorbet und Rahm)
Fr. 8.50

Menü komplett Fr. 71.50

MENÜ IV

Melonenschnitze
mit hauchdünnem Rohschinken
Fr. 12.50

Tomatencrèmesuppe
mit Basilikumschaum
Fr. 9.50

Zitronen-Lachsnüdeli
mit Cherrytomaten und Rucola
Fr. 27.50

Pannacotta
mit Himbeercoulis
Fr. 9.50

Menü komplett Fr. 59.00

Für Nachservice werden jeweils Fr. 2.- pro Beilage verrechnet

Für Gemüse (wenn im Menü nicht inbegriffen) wird Fr. 4.50 verrechnet

HERBSTDÜFTE

MENÜ V

Herbstsalat
mit gebratenen Pilzen
und Speck
Fr. 12.50

Kürbissuppe
mit Amarettoschaum
Fr. 9.50

Hausgebeizter Rehpfeffer
mit Rosenkohl, Spätzli
und Wildgarnitur
Fr. 33.50

Blutorangensorbet
mit Campari
Fr. 9.50

Menü komplett Fr. 65.00

MENÜ VI

Knackiger Blattsalat
an Himbeerdressing mit
gerösteten Nüssen und Kernen
Fr. 9.50

Haselnussuppe
mit eigenem Öl
Fr. 9.50

Rindsentrecôte an Steinpilzrahmsauce
mit Rosmarinkartoffeln
und Wirsing
Fr. 42.50

Safrancreme
mit gehackten Pistazien
Fr. 10.50

Menü komplett Fr. 72.00

Für Nachservice werden jeweils Fr. 2.- pro Beilage verrechnet

Für Gemüse (wenn im Menü nicht inbegriffen) wird Fr. 4.50 verrechnet

WINTERZAUBER

MENÜ VII

Nüssliſalat
mit Ei
Fr. 12.00

Kartoffel-Lauchsuppe
mit Rahmaube
Fr. 9.50

Tafelspitz mit Semmelkren
(Paste aus Meerrettich, Apfel und Brot)
dazu Salzkartoffeln
Fr. 29.50

Rotweinbirne
mit Vanilleglacé
Fr. 7.50

Menü komplett Fr. 57.50

MENÜ VIII

Lachsfrischkäseroulade mit
kleinem Salatbouquet
Fr. 13.50

Kraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädli
Fr. 9.50

Kalbskotelette mit Kräuterbutter
serviert mit Pommes Frites
und Gemüse
Fr. 45.00

Lebkuchenparfait mit
Himbeersauce
Fr. 9.50

Menü komplett Fr. 77.50

Für Nachservice werden jeweils Fr. 2.- pro Beilage verrechnet

Für Gemüse (wenn im Menü nicht inbegriffen) wird Fr. 4.50 verrechnet

Fondues

FONDUE CHINOISE

Fondue chinoise à discrétion Fr. 47.00
frisch aufgeschnittenes Schweins-, Rinds-, Kalbs- und Pouletfleisch
mit unseren hausgemachten Saucen: Knoblauch, Cocktail, Pfeffer, Tartar
und diversen Beilagen, dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln

KÄSEFONDUES

Roggenfondue Fr. 27.50
mit hausgemachtem Holzofenbrot, Kartoffeln und Früchten

Bierfondue Fr. 27.50
mit hausgemachtem Holzofenbrot und Laugenbretzel

Tomatenfondue Fr. 27.50
mit hausgemachtem Holzofenbrot und Kartoffeln

Hirtenfondue mit Speck und Pilzen Fr. 29.50
mit hausgemachtem Holzofenbrot und Kartoffeln

Champagnerfondue Fr. 31.50
mit hausgemachtem Holzofenbrot, Bündnerfleisch und Trauben

Desserts

sämtliche Desserts, ausgenommen Glacés, sind hausgemacht

Rüebli torte mit Schlagrahm	Fr. 6.50
Caramelchöpfli garniert mit Früchten	Fr. 7.50
Meringue mit Vanilleglacé und Schlagrahm	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fr. 8.50
Pannacotta mit Himbeercoulis	Fr. 9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 10.50
Schoggimousse mit Schlagrahm	Fr. 10.50
Safrancrème mit Pistazien	Fr. 10.50
Warmer Schoggikuchen mit Whiskyparfait	Fr. 11.50
Bananensplit Vanilleglacé mit heisser Schoggisauce und Bananen	Fr. 11.50
Gerührter Eiskaffee Mocca-glacé mit Whisky	Fr. 11.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 11.50
Zitronen- und Mangosorbet mit Schaumwein	Fr. 11.50

Bauernfrühstück

Starten Sie Ihren Tag mit einem reichhaltigen «Zmorge» nach Ihrem Geschmack.

Wir verwöhnen Sie gerne mit zwei verschiedenen Varianten:

Bis 20 Personen servieren wir Ihnen das Frühstück am Tisch

Ab 20 Personen am Büffet

EINFACHES «ZMORGE»

Kaffee und Orangensaft

Hausgemachtes Holzofenbrot und Zopf

«Anke und Konfi»

Birchermüesli

Fr. 17.50

«ZMORGE»

Kaffee und Orangensaft

Hausgemachtes Holzofenbrot und Zopf

«Anke und Konfi»

Birchermüesli

Schinken und Käse

Rösti mit Speck und Spiegelei

Fr. 27.50

REICHHALTIGES «ZMORGE»

Kaffee und Orangensaft

Hausgemachtes Holzofenbrot und Zopf

«Anke und Konfi»

Birchermüesli

Schinken und Käse

Cüpli

Lachs mit Meerrettichschaum

Rösti mit Speck und Spiegelei

Fr. 34.50