

ROSSO ROSSO

Das Restaurant im Zentrum Huob



Der exklusive
Rahmen
für Ihr Bankett

Menuworschläge

Lieber Gast

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Bankettangebot interessieren. Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren Schätzen aus Küche und Keller zu verwöhnen! Unser Team konzentriert sich ausschliesslich auf Sie und Ihre Gäste. Ihr exklusiver Rahmen: Nicht nur ein Saal, sondern das Restaurant!

Individuell, persönlich und spürbar mehr.

Freies Probe-Essen	Bei Buchung eines Anlasses degustieren Sie und eine Begleitperson kostenfrei.
Buchung	Sobald das Datum für Ihren Anlass feststeht, informieren Sie uns bitte umgehend für eine frühzeitige Reservation.
Personenanzahl	Die genaue Personenanzahl benötigen wir vier Tage vor dem Anlass. Bei Nichterscheinen werden 90% der zuletzt gemeldeten Anzahl Personen verrechnet.
Spezialwünsche	Was Sie hier finden, sind Vorschläge. Für uns stehen jedoch Sie und Ihre Vorlieben im Zentrum. Sprechen Sie mit uns, wir setzen Ihre Ideen kulinarisch um.
Dekoration	Wir unterstützen Sie tatkräftig mit kreativen Vorschlägen oder in der Umsetzung Ihrer Vorstellungen. Preis auf Anfrage.
Preise	Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer. Zahlbar 10 Tage ab Rechnungsdatum.

Zum Aperitif

«Crudité»

Frisches rohes Gemüse, geschnitten,
mit drei verschiedenen Dipp-Saucen

pro Pers. 5.20

Hausgemachte Käseküchlein

pro Stk. 3.20

Hausgemachte Schinkengipfel

pro Stk. 2.50

Tomaten Bruschetta

Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch,
Kräutern und Olivenöl

pro Stk. 2.00

Canapés

pro Stk. 2.50

Belegte Viertel-Toastscheiben nach Wahl.

Beispielsweise Rohschinken, Schinken, Salami, Käse-Trauben,
Lachs, Gemüsetatar mit Sprossen – ganz nach Ihrem Gusto!

Gerne stellen wir für Sie ein **individuelles Apéro-Angebot** nach
Ihren Vorstellungen und Wünschen zusammen!



Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

unsere Suppen

Hausgemachte Rindfleischbouillon Nach Wahl mit Fideli, Flädli, Gemüsewürfeln, Backerbsen, Sherry oder Eierstich Royal	9.50
Frische Tomatensuppe mit Sauerrahm und Basilikum verfeinert	9.50
Broccolischaum mit Rauchlachsstreifen	10.50
Karottensuppe verfeinert mit Kokosmilch und rosa Ingwerstreifen	9.50

Gerne bereiten wir **individuelle Suppen** mit frischen saisonalen Zutaten nach Ihren Wünschen zu.

Inspirationen von unserem Küchenchef: frühlingssarte Spargel-
suppe, herbstliche Kürbissuppe oder diverse kalte Suppen als
sommerliche Erfrischung.



Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

unsere salate

Gemischter Salat		9.50
Nüsslisalat		
mit Ei und Brotcroûtons		11.50
mit Ei, Brotcroûtons, Speck und Pilzen		12.50
«Vital-Teller»		
Salatteller mit gebratenem Pouletfilet	Vorspeise	16.50
und Früchtégarnitur an Joghurtdressing	Hauptgang	21.50
«Ceasar's Salad»		
Lattichsalat mit fein geschnittener		
pochierter Pouletbrust,	Vorspeise	14.50
Parmesan und Croûtons	Hauptgang	19.50
Eisbergsalat		
mit Roquefort und Baumnüssen		11.50
Salatbuffet (ab 20 Personen)		
zwölf verschiedene Salate	pro Pers.	14.50

Unsere Saucen sind alle **hausgemacht!** Wählen Sie zwischen Französisch, Italienisch, Joghurt- oder Haus-Dressing.



kalte Vorspeisen

Hausgebeizter «Graved»-Lachs mit frischem Dill und Gewürzen an einer Dill-Senf-Sauce, Toast und Butter	14.50
Rauchlachs-Rose und -Mousse mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	16.00
Erfrischendes Melonen-Trio mit würzigem Parmaschinken	15.50
Pikantes «Beefsteak Tatar» mit Cognac verfeinert serviert mit Kräutersalat	17.50
Carpaccio vom Rind Hauchdünn geschnitten mit Kräutersalat, Balsamico-Vinaigrette und Parmesanspänen	17.00
Hausgemachte Zanderterrine im Karottenkleid auf Zucchetti-Salat garniert	14.50
Gebratene Riesencrevette auf Mini-Rösti mit Kräutersauerrahm und Salatbouquet	15.50



Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

vom Fisch

	Vorspeise	Hauptgang
Egli Filets nach Müllerin-Art (wenn möglich vom Zürichsee)	16.50	29.00
Egli Filets im knusprigen Backteig mit Remouladen-Sauce (wenn möglich vom Zürichsee)	13.50	23.50
Gebratene Felchenfilets mit Tomaten- und Zitronenwürfeln (wenn möglich vom Zürichsee)	15.50	28.00
«Zweierlei vom Zander» Gebratenes Filet und luftige Nocke an einer Riesling-Schaumsauce	17.50	31.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Blattspinat mit Rosa-Pfeffer-Hollandaise	16.00	28.00
Lachstranche mit einer Kräuterkruste	15.50	27.00
Roulade von Rotzungenfilet und Rauchlachs auf Gemüsestreifen an Safranschaum	17.00	30.00
«King Prawn Curry» Riesenkrevetten mit Cashew-Nüssen, Butternuss-Kürbis und Thaibohnen an grüner Currysauce	17.30	30.50

vom Rind

Rosa gebratenes Roastbeef Sauce béarnaise	36.00
Rindsfiletwürfel «Stroganoff»	37.00
Sauerbraten vom Rind an einer würzigen Rotweinsauce	28.00
Rindsstreifen mit Soja mariniert Koriander-Erdnusssauce, knackiges Wok-Gemüse	27.00
Original «Wiener Tafelspitz» mit Meerrettichschaum dazu Bouillongemüse	30.00

vom Kalb

Kalbssteak mit einer sämigen Cognac-Morchel-Rahmsauce	36.00
Kalbsschnitzel an Waldpilzrahmsauce	30.00
«Riz Casimir» im Parfümreisring mit Früchten garniert	32.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an Calvados-Rahmsauce	42.00

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

«Duo vom Kalb» am Stück gebratenes rosa Kalbsfilet und glasierte Kalbsbacke mit Trüffelravioli	49.00
Kalbshaxe «Gremolata» geschmort mit Gemüse und Kräutern	27.00
«Cordon bleu» mit Schinken und würzigem Bergkäse gefüllt	31.00
«Wiener Schnitzel» Original mit Preiselbeeren	28.00
Kalbskronenbraten mit Rosmarinjus am Stück dem Gast präsentiert	36.00
«Saltimbocca alla romana» mit Rohschinken und Salbei	31.00
«Piccata milanese»	30.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Original mit „Nierli“ und Champignons	32.00



vom Schwein

«Cordon bleu» mit Schinken und würzigem Bergkäse gefüllt	24.50
Grilliertes Steak mit Kräuterbutter	21.50
Glasierter Braten mit Dörrpflaumen gefüllt an einem Rosmarinjus	24.00
«Florentiner Schweinsfilet» mit Rohschinken und Spinat im Blätterteig	31.00

Geflügel

Maispoulardenbrust gebraten mit Kräuter-Frischkäsefüllung	25.00
Pouletschnitzel «Milanese» in einer Parmesan-Eihülle	25.00
Geschnetzeltes «Sweet and Sour»	25.00
«Wiener Backhendl» mit Zitronenmayonnaise und Kartoffelsalat	24.50
Gebratene Nudeln mit Poulet, Ei, Koriander, knackigem Wok-Gemüse	24.50

ohne Fleisch

«Röstipastetli» gefüllt mit Gemüse an Kräuterrahmsauce		21.50
Ravioli mit saisonaler Begleitung	Vorspeise	16.50
	Hauptgang	21.50
«Penne alla boscaiola» mit Pilzen und Ruccola an einer Mascarponesauce		17.50

Gerne bereiten wir **vegane Gerichte**, mit frischen saisonalen Zutaten, individuell nach Ihren Wünschen zu.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



zur Begleitung

Gemüsebouquet	5.00
Hausgemachte Spätzle	4.50
Kartoffelstock	4.00
Kartoffelgratin	4.50
Pommes dauphine	4.00
Pommes nature	4.00
Kartoffelkroketten, Röstikroketten	4.00
Pommes frites	4.00
Bratkartoffeln	4.00
Butterrösti	4.50
Kartoffelgnocchi	4.00
Butternudeln	4.00
Trockenreis, Wildreis	4.00
Tessiner «Bramata Polenta»	4.00
Risotto (in gewünschter Variation)	4.50

Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit einem Nachservice in verschiedenen Variationen.

Sprechen Sie mit uns - wir beraten Sie gerne!

hausgemachte Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Karamellköpfler mit Rahm und Früchten garniert	8.50
Tiramisu mit Früchten garniert	9.50
Waldbeeren-Rahmquarkörtchen garniert mit glasierten Apfelschnitzen	11.00
Eiskaffee gerührt, mit Kahlua Likör verfeinert	11.50
Weisser Eiskaffee, mit Kahlua Likör serviert	11.50
Toblerone-Mousse auf rotem Fruchtcoulis	12.00
Amaretto Parfait an einer Karamellsauce	12.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.00
Apfelstreuselkuchen mit Rahm	7.50
«Tarte Tatin» mit Vanilleglace	10.50
«Trio vom Sorbet» mit Früchten garniert	14.50
«Dessertteller Huob»	14.50
«Dessertbuffet Huob» (ab 20 Personen)	21.00



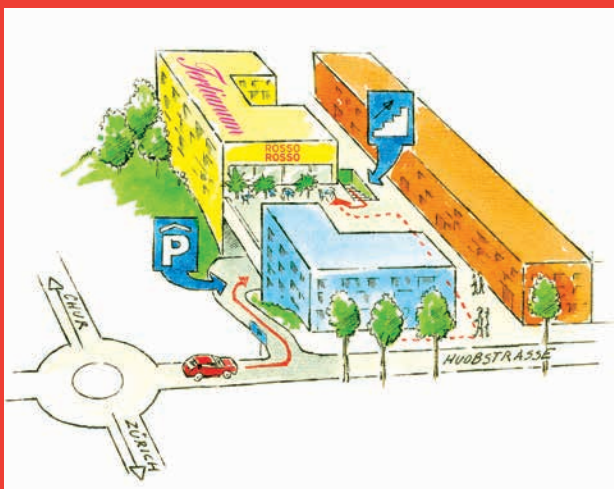
Lage und Anfahrt

Bahn

Ab Zürich Hauptbahnhof bringen Sie der Interregio, die S2, S5 oder S8 nach Pfäffikon SZ. Der Ortsbus fährt Sie direkt bis zur Haltestelle «Tertianum». Das Restaurant ROSSOROSSO befindet sich im markanten gelben Gebäude.

Auto

Autobahn A3 Ausfahrt Pfäffikon SZ. Hauptstrasse Richtung Pfäffikon SZ. Im zweiten Kreisel links in die Huobstrasse abbiegen. Wegweiser «Ettel/Luegeten» beachten. Nach 10 Meter – direkt vor dem blauen Gebäude – links in die Tiefgarage einbiegen.



ROSSOROSSO – Der Geheimtipp im Zentrum Huob

Huobstrasse 5 • 8808 Pfäffikon SZ • T: 055 416 12 50 • F: 055 416 12 42
www.rossorosso.ch • restaurant@rossorosso.ch

Montag–Freitag: 08.00–18.00 Uhr • Bankette auf Anfrage
Anlässe bis 80 Personen • Gästezimmer • Apéro • Take away