

24. bis 26. Dezember

Weihnachtszeit

Die schönste Zeit des Jahres ist näher als man denkt. Lassen Sie sich von weihnachtlichen Genüssen verzaubern.

Heiligabend

5 Gänge – EUR 79.- pro Person

1. und 2. Weihnachtsfeiertag

3 oder 4 Gänge – ab EUR 49.- pro Person

31. Dezember

Silvester

Es erwartet Sie ein Glas Champagner zur Begrüßung sowie ein festliches 5-Gang-Menü. Da um 23.00 Uhr die Restaurants schließen, laden wir Sie herzlich ein, in der Lounge Bar in das neue Jahr hineinzutanzen.

EUR 145.- pro Person

Wussten Sie schon...?

Feiern Sie Ihr Fest mit uns

Ob Weihnachtsfeier, Konfirmation, Kommunion oder Hochzeit. In exklusiver Atmosphäre bei Kaminfeuer oder auf der Sommerterrasse – Sie finden das passende Ambiente für Ihre Feierlichkeit. Sprechen Sie uns an!

Gutscheine

Wenn Geschenke die Sinne berühren, wird der Moment unvergesslich. Mit einem Gutschein von uns gelingt die perfekte Überraschung – ob für ein romantisches Dinner oder jedes andere kulinarische Highlight.

Online und immer aktuell

Besuchen Sie unsere Website www.chesa-roessli.de oder melden Sie sich ganz einfach für den E-Mail-Newsletter an – wir werden Sie monatlich informieren.

Parkplätze

Das Hotel verfügt über 68 Außenparkplätze. In der Tiefgarage parken Sie in den ersten zwei Stunden kostenfrei, für jede weitere Stunde liegt der Preis bei EUR 2.-.

Elektromobilität

Nutzen Sie unsere Ladestation für Elektroautos in der Hotel-tiefgarage.

Persönlich, professionell und mit Leidenschaft



Gastgeber Bernd Gunia und sein Serviceteam sorgt mit professionellem Service und einer persönlichen Note für Ihr Wohlbefinden. Bei der Wahl des edlen Tropfens ist Maître und Sommelier Bernd Gunia gerne behilflich und steht Ihnen mit sehr umfangreichen Weinkenntnissen unterstützend zur Seite.

Küchenmeister Daniel Groß zaubert außergewöhnliche Gerichte. Diese spiegeln nicht nur die Kreativität und das Können wider, sondern genügen auch den höchsten Qualitätsansprüchen. Bei der Auswahl der Produkte steht beste Qualität im Fokus, es wird ausschließlich frische und hochwertige Ware verwendet. Zudem variiert die Speisekarte je nach Saison und Vorlieben der Gäste.



Öffnungszeiten 2017

Dienstag – Freitag	12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr
Samstag	18.00 – 23.00 Uhr
Sonntags, montags	geschlossen

Feiertage und Sonstiges:

20.02. – 01.03.	geschlossen
14.04. (Karfreitag)	18.00 – 23.00 Uhr
16.04. + 17.04. (Ostern)	12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr
04.06. + 05.06. (Pfingsten)	12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr
24.07. – 10.08.	geschlossen
03.10. (Tg. der Dt. Einheit)	geschlossen
31.10. (Reformationstag)	geschlossen
01.11. (Allerheiligen)	geschlossen
24.12. (Heiligabend)	18.00 – 23.00 Uhr
25.12.+26.12. (Weihnachten)	12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr
31.12. (Silvester)	18.00 – 23.00 Uhr (Menü, vorherige Reservierung erforderlich)

Kardinal-von-Galen-Ring 65, 48149 Münster
Tel +49 251 8902 627, Fax +49 251 8902 616
hotel.muenster@movenpick.com
f [moevenpickhotel.muenster](https://www.facebook.com/moevenpickhotel.muenster)
www.chesa-roessli.de


Chesa Rössli
fine dining



Chesa Rössli

Highlights des Jahres 2017

Liebe Gäste,

das Jahr 2017 wird ein ganz besonderes und das nicht nur aufgrund unseres **35 jährigen Jubiläums**. Alle 10 Jahre präsentiert sich Münster als Gastgeber der **Skulptur Projekte** und auch wir lassen Sie vom 10. Juni bis 1. Oktober Speisen in Form von Skulpturen und weitere Highlights erleben. Lassen Sie sich überraschen.



Ganzjährig

Außergewöhnliche Salzauswahl

Bevor Sie köstliche Gerichte genießen, verwöhnen wir Sie mit „Rotem Meersalz“ aus Hawaii oder „Meersalzflöckchen mit Aktivkohle“ aus Petros, Zypern. Dazu passend ein höchst aromatisches Olivenöl und frisches Brot.

Aufmerksamkeit des Hauses

Der Saft des Tages

Schmecken Sie pure Frische im Glas, mit unserem frisch gepressten Tagessaft, z.B. Kreationen wie Karotte/Ingwer oder Gurke/Granny Smith Apfel.

2dl – EUR 3.90 pro Glas

Business Lunch

Geschäftlich oder privat? Zügig oder ausgiebig? Allein oder gemeinsam? 2 oder 3 Gänge? Wir lassen Ihnen freie Hand. Genießen Sie Ihr selbst zusammengestelltes Menü innerhalb von 60 Minuten.

2 oder 3 Gänge – EUR 27.- bis 33.- pro Person

Menü Culinaire am Abend

5 Sinne. 5 Gänge. Seien Sie sicher, die Künstler der Küche werden jeden Ihrer Sinne berühren. Monat für Monat abwechslungsreich, frisch und modern.

5 Gänge – EUR 62.- pro Person

Chateaubriand vom argentinischen Angus Rind

Der moderne Klassiker – am Tisch tranchiert, dazu Pilze, glaciertes Gemüse, Sauce Béarnaise und gratinierte Kartoffeln. Beliebt seit jeher und immer wieder ein Genuss.

Ab 2 Personen – EUR 66.-



Aktionen

Bis zum 18. Februar

America Latina – Tapas

Ein temperamentvolles Tapas-Menü, serviert wie knapp 10.000 Kilometer in südwestlicher Richtung: Mexiko und Südamerika! Fast ein wenig wie Urlaub.

4 bis 9 Gänge – ab EUR 43.- pro Person

Wir sind „in love“

Valentinstag.

Wir wissen wie man beeindruckt.

Gentlemen aufgepasst! Auch unser Küchenmeister ist verliebt, und doch sind die Speisen nicht versalzen. Amor will nicht länger nur noch von Luft und Liebe leben, wie sieht es mit Ihnen aus? Ein besonderes Menü haben wir kreiert – sagen Sie Ja zu uns!

5 Gänge – EUR 69.- pro Person (exklusive Wein)



2. März bis 21. Oktober

Happy Birthday to us! Wir feiern 35 Jähriges.

Nicht ein Tag. Nicht eine Woche. Wir feiern Monate! Wie könnte es anders sein? Ein besonderer Anlass, ein festlicher Preis.

3 Gänge – EUR 35.- pro Person

27. April

23. und 24. November

Kanadischer Hummer

Verwöhnen Sie sich mit feinen Hummerkreationen und genießen Sie dazu erlesene Weine.

6 Gänge – EUR 75.- pro Person (exklusive Wein)

10. Juni bis 1. Oktober – die Skulptur Projekte auf Ihrem Teller

Menü Culinaire mal anders

Haben Sie die Giant Pool Balls, auch Aaseekugeln genannt, schon mal gegessen? Oder kennen Sie das Gericht „Kirschsäule“? Wir versprechen Ihnen Erlebnisteller und Gaumenzauber während der Skulptur Projekte.

3 bis 5 Gänge – EUR 39.- bis 62.- pro Person

Ab 11. November

Oldenburger Gans

Draußen wird es kälter und die Tage werden kürzer. Wir verwöhnen Sie mit verschiedenen Gerichten rund um die traditionelle Gans.

Ab EUR 29.- pro Person