



Verehrte Gäste,

Professionalität und Persönlichkeit zeichnen uns als Gastgeber aus.  
Ein eingespieltes Team, das bereits seit Jahren hervorragend  
Hand in Hand arbeitet, schafft die idealen Voraussetzungen  
für einen unvergesslichen Besuch.

Küchenmeister Daniel Groß kreiert gemeinsam mit seinem Team  
außergewöhnliche Gerichte. Diese spiegeln nicht nur sein Know-how wider,  
sondern genügen auch den höchsten Qualitätsansprüchen.  
Grundlage ist die klassische internationale Küche,  
neuzeitig interpretiert mit asiatischem Einfluss.

Verehrte Gäste, es ist uns eine Freude, Sie heute bei uns willkommen zu heißen  
und wir wünschen Ihnen einen angenehmen Abend im Chesa Rössli.

Ihre Gastgeber

Bernd Gunia  
Maitre

Daniel Groß  
Chef am Herd

<b>Unsere Empfehlung</b>	EUR
<b>Frisch gepresster Saft – Vitamine pur</b>	4.50
<b>Vegetarisches Menü</b>	
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b>	14
mit Feige, Honig und Nüssen	
<b>Zweierlei vom Butternut-Kürbis</b>	20
mit schwarzer Chili-Gewürzschokoladensauce und sautiertem Grünkohl	
oder	
<b>Rote &amp; gelbe Beeten</b>	20
mit Passionsfrucht, glaciertem Chicorée, Birne und Kahlúa-Maronenpüree	
<b>Dessert aus Schokolade, Kirschessig und Karamell</b>	10
3-Gang Menü	36
4-Gang Menü	45



Vorspeisen	EUR
<b>Caesar Salad</b> mit Atlantikgarnele, Parmesan und Kumquat	18
<b>Tatar vom Black Angus Rind</b> mit geeister Entenleber, Trüffel und Brioche	20
<b>Kraftbrühe vom heimischen Wild</b> mit Boudin Noir	9
<b>Hauptgerichte</b>	
<b>Edelfisch &amp; Hummer</b> mit grünem Thaicurry, Pak Choi, Shiitake und Basmatireis	35
<b>Rehrücken</b> mit Birnenchutney, Kahlúa-Maronenpüree, glaciertem Chicorée und Passionsfrucht	32
<b>Brust &amp; Keule von der Oldenburger Gans</b> mit Rotkraut, glacierten Maronen, kleinem Bratapfel und Kartoffelknödel	29
<b>Kalbsleber</b> auf jungem Spinat, mit gehobelten Champignons, Speck, glacierten Schalotten und Salbei	26 Kleinere Portion 21
<b>Chateaubriand vom argentinischen Angus Rind</b> für 2 Personen (450 g Rohgewicht) - am Tisch tranchiert -	66
<b>als Filetsteak</b> für 1 Person (200 g Rohgewicht) mit Pilzen, glacierten Gemüsen, Sauce Béarnaise und gratinierten Kartoffeln	32
<b>Dessert und Käse</b>	
<b>Gebrannte Crème</b> mit grünem Apfel, Haselnuss und Toffee	9
<b>Dreierlei Sorbet des Tages</b>	8
<b>Käsevariation</b> mit hausgebackenem Bananenbrot	12

Direktor: Bernhard B. Zündel, Maitre: Bernd Gunia, Küchenmeister: Daniel Groß  
[www.chesa-roessli.de](http://www.chesa-roessli.de)

Chesa Rössli im Mövenpick Hotel Münster, Kardinal-von-Galen-Ring 65, 48149 Münster  
Tel. +49 251 8902 0, Fax +49 251 8902 616, [hotel.muenster@movenpick.com](mailto:hotel.muenster@movenpick.com), [www.chesa-roessli.de](http://www.chesa-roessli.de)