



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,  
neuzeitlich 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

## Unsere Empfehlung

EUR

**Frisch gepresster Saft – Vitamine pur**

4.70

## Vegetarisches Menü

### **Rote Bete Tatar**

14

mit Hummus, Aubergine und Granatapfel

### **Zweierlei Blumenkohl**

20

mit Mandel-Chermoula und Rosinen-Couscous

oder

### **Portweinkraut mit glacierten Äpfeln**

20

Selleriepüree, Rosenkohlblättern und Serviettenknödel

### **"Oriental Parfum"**

10

Dessert wie aus Tausendundeine Nacht

3-Gang Menü

39

4-Gang Menü

48



Vorspeisen	EUR
<b>Gebeizter Faröer Lachs</b> mit Rote Bete, Avocado, Meerrettich und Pomelo	19
<b>Chesa Rössli Salat</b> mit Schalotten-Balsamicovinaigrette	16
<b>Essenz und Ravioli vom Ochenschwanz</b>	9

## Hauptgerichte

<b>Edelfisch &amp; Hummer</b> mit rotem Curry, Aubergine, Kokos und Thaibasilikum	35
<b>Rehrücken in Nusskruste</b> mit Portweinkraut, glacierten Äpfeln, Selleriepüree und Serviettenknödel	34
<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 -	69
<b>als Filetsteak</b> für 1 Person (200 g Rohgewicht) mit Pilzen, glacierten Gemüsen, Sauce Béarnaise und gratinierten Kartoffeln	34

## Dessert und Käse

<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, Maître: 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)