

24. bis 26. Dezember

## Weihnachtszeit

Feiertage sind da, um Sie zu zelebrieren. Lassen Sie sich von weihnachtlichen Genüssen unserer Küche verzaubern.

Heiligabend

**4 Gänge - EUR 82.- pro Person**

1. und 2. Weihnachtsfeiertag

**3 oder 4 Gänge - ab EUR 51.- pro Person**

31. Dezember

## Silvester

Es erwartet Sie ein Glas Champagner zur Begrüßung sowie ein festliches 5-Gang-Menü. Um 23.00 Uhr schließt das Restaurant und wir laden Sie herzlich ein, in der Lounge Bar in das neue Jahr hineinzutanzen.

**EUR 149.- pro Person**

## Wussten Sie schon...?

### Veggie Menü

Für Liebhaber der fleischlosen Küche hat unsere Speisekarte jetzt genau das Richtige zu bieten. Freuen Sie sich auf die vegetarische Menücreation von Küchenmeister Daniel Groß und seinem Team.

### Gutscheine

Wenn Geschenke die Sinne berühren, wird der Moment unvergesslich. Mit einem Gutschein von uns gelingt die perfekte Überraschung.

### Feiern Sie Ihr Fest mit uns

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

## Leidenschaft, Genuss und Qualität



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

Inspiziert durch seine jährlichen Reisen in die ganze Welt, zaubert Küchenmeister Daniel Groß außergewöhnliche Gerichte. Diese spiegeln nicht nur die Kreativität und das Können wider, sondern genügen auch den höchsten Qualitätsansprüchen. Die Speisekarte variiert je nach Saison und nimmt Vorlieben unserer Gäste gerne auf.



### Öffnungszeiten 2019

Dienstag – Freitag 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr  
Samstag 18.00 – 23.00 Uhr  
Sonntag + Montag Ruhetag

### Feiertage und Ferien:

1. – 9. Januar Ferien  
3. – 11. März Ferien  
21. + 22. April (Ostern) 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr  
1. Mai (Tag der Arbeit) Ruhetag  
9. Juni (Pfingstsonntag) 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr  
10. + 11. Juni Ruhetag  
28. Juli – 26. August Ferien  
24. Dezember (Heiligabend) 18.00 – 23.00 Uhr  
25.+ 26. Dezember (Weihnachten) 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr  
31. Dezember (Silvester) 18.00 – 23.00 Uhr (Silvestermenü, 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 movenpickmunster  
@ movenpickmunster  
www.chesa-roessli.de

  
*Chesa Rössli*  
fine dining



# Chesa Rössli

## Highlights des Jahres 2019

## Ganzjährig

### In vino veritas – Unsere Weinauswahl

Genießen Sie erlesene Weine aus klassischen Weinanbaugebieten mit Highlights aus Frankreich und Deutschland. Maître Bernd Gunia wird Ihnen zur Seite stehen und eine Empfehlung aussprechen.

**Auswahl von über 200 Weinen**



## Aktionen

29. Januar bis 2. März

### Orientalische Träume

Duftende Gewürze und Kräuter zaubern ganz besonders aromatische Gerichte. Erleben Sie einen Hauch Orient und genießen Sie ein traumhaftes Menü, wie die Könige des Morgenlandes in 1001 Nacht.

**3 bis 7 Gänge – ab EUR 45.- pro Person**



12. März bis 1. November

### Newcomer Menü für Genussentdecker

Sie sind auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen, innovativen Speisen oder kreativen Kombinationen? Dann haben wir genau das Richtige für Sie!

**3 Gänge – EUR 39.- pro Person**

### Der Saft des Tages

Schmecken Sie pure Vitalität im Glas, mit unserem frisch gepressten Tagessaft. Freuen Sie sich auf Kreationen wie Birne/Clementine oder Möhre/Rhabarber.

**0,2l – EUR 4.50 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.

**2 oder 3 Gänge – EUR 29.- bis 35.- pro Person**

### Menü Culinaire am Abend

Die Künstler der Küche werden mit kreativen Gerichten Ihre Sinne berühren. Monat für Monat abwechslungsreich, modern und frisch.

**3 bis 7 Gänge – ab EUR 45.- 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 36.- pro Person**

14. Februar

### Love is in the air

Valentinstag! Genießen Sie ein Menü zum Dahinschmelzen, sagen Sie Ja zu uns!

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

12. Mai

### Muttertag

Ein besonderer Tag – ein besonderes Menü! Damit Sie auch Zuhause an uns denken, erwartet alle Mütter an diesem Ehrentag ein süßer Gruß aus unserer hauseigenen Patisserie.

30. Mai

### Meat Menü am Vatertag

Tomahawk Steak. Das ist nicht nur optisch ein Eyecatcher, sondern auch ein kulinarischer Genuss. Mit Rippenknochen serviert – am Tisch tranchiert!

Eine vorherige Reservierung ist erforderlich.

**3 Gänge – EUR 58.- pro Person (ab 2 Personen)**

25. Juni bis 27. Juli

### Australischer Trüffel

Aromatischer Genuss vom anderen Ende der Welt. Dieser kulinarische Diamant setzt ausgewählten Gerichten die Krone auf!

4. und 5. April

7. und 8. November

### Kanadischer Hummer

Dieses Event begeistert nicht nur Krustentierliebhaber! Feine Hummerkreationen und korrespondierende Weine erwarten Sie zu einem besonderen Abend.

**6 Gänge – EUR 82.- pro Person (exklusive Wein)**

24. September bis 1. November

### Asien und Südamerika

Die fernöstliche Küche zeigt sich in ihrer Vielfältigkeit von exotisch würzig bis vollmundig mild, und Lateinamerika überzeugt mit temperamentvollen Gerichten. Lassen Sie sich überraschen von den Interpretationen unseres Küchenteams.

**3 bis 7 Gänge – ab EUR 45.- pro Person**

9. bis 16. November

### Oldenburger Gans

Draußen wird es kälter und die Tage werden kürzer. Wir lassen es Ihnen warm ums Herz werden und servieren die Oldenburger Gans auf traditionelle Weise.

**Ab EUR 30.- pro Person**