

Weihnachten + Silvester

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

24. bis 26. Dezember

Heiligabend

5 Gänge – EUR 130.- pro Person

1. und 2. Weihnachtsfeiertag

4 Gänge – EUR 99.- 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 Sie können anschließend an der Lounge Bar in das neue Jahr hineintanzen. Für den ersten Appetit 2027 laden wir Sie zu einem Mitternachtsimbiss ein.

EUR 199.- pro Person

Wussten Sie schon...?

Veggie oder vegan

Auch für Liebhaber der fleischlosen Küche hat unsere Speisekarte einiges zu bieten. Freuen Sie sich auf vegetarische oder vegane Kreationen 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.

Chesa Rössli exklusiv

Buchen Sie das Chesa Rössli für Ihr Fest!

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!

Das Convention Sales Team erreichen Sie unter der Rufnummer 0251 8902 663.

Leidenschaft, Genuss und Qualität



Gastgeber Marcel Angeli und sein Team sorgen mit professionellem Service und einer persönlichen Note für Ihr Wohlbefinden. Bei der Wahl des Weines ist Maître Marcel Angeli 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 2026

Donnerstag – Samstag 18:00 – 22:00 Uhr

Feiertage und Ferien:

| | |
|---------------------------------|--|
| 01. – 15. Januar | Ferien |
| 03. April (Karfreitag) | 18.00 – 22.00 Uhr |
| 05. April (Ostersonntag) | 12.00 – 15.00 Uhr + 18.15 – 22.00 Uhr |
| 06. bis 16. April | Ferien |
| 26. Juli – 20. August | Ferien |
| 24. Dezember (Heiligabend) | 18.30 – 22.00 Uhr |
| 25.+ 26. Dezember (Weihnachten) | 12.00 – 15.00 Uhr und 18.30 – 22.00 Uhr |
| 31. Dezember (Silvester) | 19.00 – 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

movenpickhotelmunster

movenpickhotelmunster

www.chesa-roessli.de

Änderungen vorbehalten.



Chesa Rössli

Highlights des Jahres 2026

Liebe Gäste,
ein spannendes kulinarisches Angebot erwartet Sie auch dieses Jahr wieder im Chesa Rössli.
Unsere Speisekarte wechselt regelmäßig, ist mit interessanten Highlights gespickt und nimmt auch saisonale Themen auf. Natürlich darf das beliebte Hummer-Event nicht fehlen und findet an zwei Terminen statt. Suchen Sie sich schon jetzt Ihre Favoriten aus!
Wir begrüßen Sie zu unseren Öffnungszeiten von Donnerstag bis Samstag in der Zeit von 18.00 bis 22.00 Uhr. Nähere Informationen finden Sie auf der Rückseite.



Highlights

16. Januar bis 28. Februar

Orientalische Träume

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

14. Februar

Love is in the air

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

4 Gänge – EUR 109.- pro Person (exklusive Wein)

An diesem Abend bieten wir ausschließlich das 4-Gang Menü an.
Einlass: 18.15 – 18.45 Uhr, Menübeginn: 19.00 Uhr

12. bis 14. März

05. bis 07. November

Kanadischer Hummer

Das beliebte Event – nicht nur für Krustentierliebhaber! Feine Hummerkreationen und korrespondierende Weine erwarten Sie zu einem besonderen Abend.

4 Gänge – EUR 109.- pro Person (exklusive Wein)

Im Aktionszeitraum bieten wir ausschließlich das 4-Gang Menü an.
Einlass: 18.15 – 18.45 Uhr, Menübeginn: 19.00 Uhr



30. April bis 06. Juni

Frühlingserwachen

Passend zur schönen Jahreszeit erwarten Sie leichte Gerichte und natürlich Münsterländer Spargel. Der köstliche Frühlingssbote verwöhnt Ihre Gaumen mit seinem feinen Aroma.

11. Juni bis 24. Juli

Summer in the City

Ein sommerliches 3-Gang-Menü inklusive Aperitif bieten wir Ihnen in diesem Zeitraum jeden Donnerstag und Freitag in unserer Speisekarte an

3 Gänge – EUR 65.- pro Person, inklusive 0,1 l Aperitif

21. August bis 26. September

California – Finest in Wine and Dine!

Leicht und frisch laden die inspirierenden Kreationen zum Träumen ein. Dazu eine passende Weinauswahl aus dem Sonnenstaat, und ein genussreicher Abend ist garantiert.

12. bis 14. November

Oldenburger Gans

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie Gans als klassischen Hauptgang in der kälteren Jahreszeit.



Ganzjährig

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 60.- pro Person

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! Genießen Sie donnerstags und freitags ein festes 3-Gang-Menü aus unserer aktuellen Speisekarte.

3 Gänge – EUR 65.- pro Person, inklusive 0,1 l Aperitif

In den Monaten November und Dezember ist das Menü nicht erhältlich.