



## Ihre Traumhochzeit im Rössli Illnau

- Gewinner **Swiss Wedding Award 2024**
- 2 Hauben Gault-Millau
- 720 m<sup>2</sup> Eventfläche für bis zu **210 Gäste an runden Tischen**
- zivile Trauung möglich: gerne auch im separaten Garten
- **Grosser Rössli-Festsaal** mit 10 m Raumhöhe (168 m<sup>2</sup> + Bühne)
- nach eigenen Wünschen **individuell dekorierbar**
- Beamer, **Grossbild-Leinwand**, Soundsystem für Präsentationen
- moderne Klima-Anlage für optimales **Ambiente**
- keine Raummiete
- zentrale **Lage**: 5 min von der Autobahn A1, 50 gratis Parkplätze
- weniger als 25 min vom HB Zürich / Stadelhofen ohne umsteigen
- 5 Hotelzimmer, **1 Romantikzimmer**, Late-Breakfast bis 14 Uhr
- Barbetrieb & **Party bis 4 Uhr** möglich, Anschluss ZVV-Nachnetz



**Rössli Illnau, Kemptalstrasse 52, 8308 Illnau**

alle Infos & 3D-Rundgang auf [roessli-illnau.ch](http://roessli-illnau.ch)

Impressionen von Hochzeiten und Feedbacks von Brautpaaren auf [LinkedIn](#), [facebook](#), [instagram](#) und [TikTok](#):



Rössli Illnau



Rössli Illnau



roessli\_illnau



@roessli.illnau

## Klassischer Apéro mit Gemüse, Sbrinz, Oliven

Saisonale Gemüsesticks mit hausgemachtem Dipp, Würfel vom Luzerner Sbrinz, marinierte grüne und schwarze italienische Oliven, klassische Grissini  
9.-

## Eleganter Hochzeits-Apéro

Tartar vom Schweizer Freiland-Kalb mit Espuma von heimischen Morcheln  
Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Chutney und karamellisiertem Rosmarin  
Elegante Rauchlachs-Brötli mit Sauerrahm-Mouse und knackiger Gurke  
Cappuccino vom Züri Oberländer Topinambur und rotem Randenschaum  
Gebackene Ochsenchwanzpraline mit pikantem hausgemachtem Chilidipp  
Vegetarische Zucchini-Involtini mit Feta und ligurischen Taggiasca-Oliven  
28.-

## Traditionelles Menü mit Schweizer Roastbeef

Züri Oberländer Blattsalat mit feinen Rauchlachsstreifen  
\*\*\*

Im Ofen rosa gebratenes heimisches Roastbeef mit klassischer Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Rüebli, Kohlrabi und Bohnenbündeli  
\*\*\*

Ananas-Carpaccio mit Sauerrahmglace und Malibu-Sabayone  
70.-

## 4 Gang Hochzeitsmenü

Frühlingsalat mit grünen Spargelspitzen, jungen Sprossen und Radieschen-Vinaigrette  
\*\*\*

Cremiger Bärlauch-Cappuccino  
\*\*\*

Filet vom Zürcher Freiland-Säuli im geräuchertem Speckmantel auf Frühlingszwiebelrisotto und jungem Gemüse  
\*\*\*

Italienisches Panna cotta mit Rhabarber-Kompott und Erdbeeren mit Tessiner Maggia-Kräuter-Pfeffer  
85.-

weitere Menüs  
in unserer  
grossen  
**Bankette-  
Mappe**

## 6 Gang Hochzeitsmenü

Carpaccio vom Stör mit Yuzu-Sauce, Rucola, schwarzem Kaviar und frischen Blüten  
\*\*\*

Cappuccino vom Schweizer Topinambur mit rotem Randenschaum und elegantem Trüffelöl  
\*\*\*

Im Ofen sanft gegartes Filet vom Bündner Lachs auf feinem Blattspinat und Safranschaum  
\*\*\*

Klassisches Campari-Orange-Sorbet  
\*\*\*

Im ganzen rosa gebratenes Schweizer Kalbsfilet mit frischen Morcheln, grünem Verveinestock und glasierten heimischen Rüebli  
\*\*\*

Dessertbuffet mit Schoggi-Mousse, italienischem Panna cotta mit Himbeeren, klassischem Tiramisu, Amaretti, cremigen Glacés und erfrischenden Sorbets  
144.-