



 *lich willkommen im Rössli - das Restaurant mit Stil*  
*Ihre Familie Wohler und das Rösslitem*

Wo Tradition sich mit dem Modernen verbindet ....

Selbstgemachtes ist bekanntlich das beste Essen! Mit Hand und Herz und nach traditionellen sowie eigenen Rezepten stellen wir jeden Tag eine Vielfalt besonderer Spezialitäten her.

Im Rössli ist hausgemacht auch selbstgemacht. Handarbeit aus vollem Herzen, eine Erfahrung die man schmeckt.

Die kulinarische Vielfalt und die genussvollen, kulinarischen Erlebnisse finden sich im Dreiklang mit Gastlichkeit, Genuss und Geschichte wieder.

## Vo de «Linde» - zov «Tanne» - zom «Rössli»

D'»Linde«, s'Ondervogte Huus z'Wohle

Mer schriibt s'Johr 1738, jo shtell der emol vor, das send scho veli-, veli Johr.  
Mer het öppis bouet, zom sech z'fende, e Taverne möchti meine, metem Name «Linde».

D'»Linde«, esch dor veli Händ ond Generatione gloffe, mer het sech det gfonde ond zome- ne Schwätzli troffe.  
Mer het gsonge, politisiert ond glacht, secher mängisch vo morgue früe, bes schpoot i d'Nacht.

Taverne «Linde», esch jedem bekannt gsi, si esch s'Verhandligslokal gsi, för Gross ond Chlii.  
De Ondervogt het det sini Pflechte woor gno, ond secher bi mängem, öppe es Aug zue to.

«Ond wiso het mer de Taverne «Linde», Linde gsäid?  
Vellecht, well vis-a-vie, en Lindebaum gschtande esch.  
Oder het mer de Lindebaum gsetzt, well nä- bezue d'Taverne «Linde» gsi esch? – En gueti Frog. – Aber eis esch klar: De Lindebaum, esch früener en Friedensbaum gsi, mer hed au Grechtslinde gseid ond oft send au onder de Grechtslinde Urteil gfällt worde.»  
«So jetz verlömmmer d'»Linde« ond gönd e paar Jöhrli wiiter.»

Mer schriibt s'Johr 1810. E neui Epoche lüüdet i, Gschecht macht e «Tanne» druus ond d'»Linde« esch verbii. Es send secher Trääne gflosse, aber es muess au wiiter go, mer muess i Zuekonft luege ond chönne loslo. 1840, folgt die grossi Wändi, «Tanne» esch verbii, si esch Gschecht. Es esch e turbolänti Zyt, mer fühlht, es näm keis Ändi.

Os de «Tanne», werds «Rössli», eso sells au si, alli packid a, mer ged Sbescht, öb Gross oder Chlii.

Ond wenn das «Rössli» chönnt verzelle, wer do alles -i ond us- gange esch.  
Ond was ond wär mer do alles dore gno het, am gmüetleche ronde Schtammtesch.

Do esch plauderet ond gsonge worde, au z'trenke het mer ned vergässe, ond mänge het sech gsäid:  
«Em «Rössli», chamer au guet ässe.»

1967, esch de grossi Ombroch gsi, es het Lüüt bruucht met Verschand, wo fliissig gsi send, wo krampfet händ, - Hand in Hand. –

Ond eso hämmers gschafft, alli händ Sbeschte ge, eso esch e gfreuti Sach druus worde, öppis, wonis niemer me cha ne.

«Wonis niemer me cha ne?»  
Jowol, da esch eso, es esch e neue Bsetzer cho.  
Di «ächti Generation», set de Begenn vo de «Linde»,  
Esch höt ofem Gaschthof zom «Rössli» z'fende.  
Si händ met vell Elan ond grosser Chraft, de Gaschthof zom «Rössli», em neue Chleid erschafft.

«So ond jertz wönschid mer allne nor Sbeschte,  
en agnäme Ufenthalt, zom sech z'erhole, do, em Gaschthof zom «Rössli» z'Wohle.»

Hugo Meyer-Wohler

## ZUMANFANG

CHF 7.00 | CHF 9.50

### Blattsalat

Diverse saisonale Blattsalate

CHF 9.50 | CHF 12.50

### Bunter Salatteller

Gemischter Salatteller mit «viiiel G'sunds»

CHF 16.00 | CHF 23.00

### Graved Lax

hausgebeizter Lachs, Salatbouquet, Dill-Senfsauce, Toast, Butter

CHF 18.00

### Parmesan & Ente

Parmesanmousse, Pilzsalat, geräucherter Entenbrust

Unsere Dressings zur Wahl: Französisch | Italienisch | Balsamico

## SUPPE

CHF 8.50

### Tagessuppe

Jeden Tag eine andere

## FLAMMCHUECHE

CHF 17.50

### Original

Bauernspeck, Zwiebeln, Sauerrahm-Mischung

CHF 18.50

### Chäs

gemischter Bergkäse, Schnittlauch, Sauerrahm-Mischung

CHF 17.50

### Gmües

Gemüse-Streifen, Zwiebeln, Sauerrahm-Mischung

CHF 19.50

### Lachs

Lachsfilet, Gemüse-Brunoise, Dill, Sauerrahm-Mischung

CHF 19.50

### Rössli

Landrauchschenken, gemischter Bergkäse, Zwiebeln, Schnittlauch  
Sauerrahm-Mischung

## CATERING&EVENT

Catering und Eventmanagement „zum Rössli“ ist bei jedem Anlass dabei. Ob Apéro, Firmenfeier, Hochzeit oder privater Anlass, wir bieten für jeglichen Grössen individuelle Lösungen an.

## PASTA&RISOTTO

CHF 14.50 | CHF 19.50

### Pasta Rössli

Trofie Liguri, Sauce "senza parole" (Hausrezept)

CHF 16.00 | CHF 21.00

### Triangoli pomodori

Rustico-Triangoli gefüllt mit Provolone und getrockneten Tomaten  
Tomaten-Würfel, Kapern, Kräutern, Butter

CHF 16.00 | CHF 21.00

### Ravioli Manzo

Ravioli mit würzige Rindfleisch-Auberginen-Füllung  
Ricotta, Parmesanspänen, Olivenöl, Jus

CHF 16.00 | CHF 21.00

### Risotto Verdura

Safranrisotto, Saisongemüse, Parmesanspäne, knusprige Rucola

## BRATWURSTMANUFAKTUR „RÖSSLI“

In unserer hauseigenen Küche produzieren wir leckere und frische Bratwürsten aller Art, die ihr auch für zu Hause erwerben könnt. Für jeden Geschmack die richtige Bratwurst, welche das Wurstherz höherschlagen lässt.

CHF 23.00

### Schweinsbratwurst

der Klassiker - mit Jus serviert  
Saisongemüse, Beilage nach Wahl

CHF 25.00

### Fischbratwurst

die Fischige – Seelachs, Kabeljau, Lachs – an Safransauce  
Saisongemüse, Beilage nach Wahl

CHF 25.00

### Chorizo

die Scharfe - Mexikanische feurige Rindsbratwurst mit Tomatenrelisch  
Saisongemüse, Beilage nach Wahl

CHF 23.00

### Pollame


Geflügelbratwurst - Poulet & Truthan - an Paprikasauce  
Saisongemüse, Beilage nach Wahl

**Beilagen:** Pilawreis | Buura-Pommes | Rösti | Salzkartoffeln | Safranrisotto | Trofie Liguri

## HAUPTGERICHTE

CHF 18.50   CHF 23.00	<b>Fischknusperli „Rössli“</b> Zander im Bierteig, Salatbouquet, Tartar-Sauce
CHF 29.50	<b>Schweinscordonbleu</b> paniertes Schweinsnierstück, Schinken & Käse Saisongemüse, Beilage nach Wahl
CHF 26.00	<b>Schweinsschnitzel</b> paniertes Schweinsplätzli vom Nierstück Saisongemüse, Beilage nach Wahl
CHF 43.00	<b>Kalbsgeschnetzeltes Rössli</b> Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce, Pilze Saisongemüse, Beilage nach Wahl
CHF 38.00	<b>Saitan-Geschnetzeltes</b>  Saitan-Geschnetzeltes, Rahmsauce, Pilze Saisongemüse, Beilage nach Wahl

## UNSEREKLASSIKER

CHF 58.00 pro Person	<b>Chateaubriand - ab 2 Personen in 2 Gänge serviert</b> Rindsfilet, Sauce béarnaise Saisongemüse, Beilage nach Wahl <i>(Zubereitungszeit etwa 40 Minuten)</i>
CHF 45.00	<b>Flambi-Spiess Rössli</b> Kalbs-, Rinds- und Schweinsfleisch flambiert mit Cognac Knoblauchsauce, Andalousesauce und Tomaten-Relisch Saisongemüse, Beilage nach Wahl
CHF 38.00	<b>Flambi-Spiess Vegi</b>  Tofu, Champignons, Cherrytomaten, Gemüse flambiert mit Cognac Knoblauchsauce, Andalousesauce und Tomaten-Relisch Saisongemüse, Beilage nach Wahl
CHF 42.00	<b>Flambi-Spiess Mare</b> Seeteufel und Riesencrevetten flambiert mit Cognac Knoblauchsauce, Andalousesauce und Tomaten-Relisch Saisongemüse, Beilage nach Wahl

**Beilagen:** Pilawreis | Buura-Pommes | Rösti | Salzkartoffeln | Safranrisotto | Trofie Liguri

Wir beziehen, wenn immer möglich Schweizer Fleisch.

Herkunft: Rind CH | Kalb CH | Schwein CH | Poulet CH | Enten EU | Lachs NOW

Unsere Produkte beziehen wir nach Möglichkeit aus der REGION.

## HERZHAFT&SÜSSES

CHF 9.50 3 Sorten  
CHF 15.50 5 Sorten  
CHF 22.00 7 Sorten

### Käse-Auswahl vom Holzbrett

Nicht immer den gleichen Käse... mit hausgemachtes Früchtebrot.

CHF 16.50

### Flammchueche Banana

Bananen-Scheiben, Schokoladen-Späne, Sauerrahm-Mischung

CHF 16.50

### Flammchueche Apfel

Apfel-Späne, Zimtzucker, Sauerrahm-Mischung

CHF 9.50 | CHF 12.50

### Öpfelchüechli

Öpfelchüechli, Zimt & Zucker, Fior di latte

## GLACE&SORBET

CHF 4.00 pro Kugel  
+1.50 mit Rahm

### Glace | Sorbet

serviert in der Honigwabe

## AROMEN

Fior di latte *Milchcreme* | Nocciola del Piemonte *Haselnuss* | Caramello salato *Karamellbuiscuit*  
Caffé Espresso *Kaffee* | Pistacchio di bronte *Pistazien* | Cioccolato al latte *Milchschokolade*  
Limoncino di Amalfi *Zitronen* | Misto Bosco *Waldbeeren*

Unsere Glace werden von der [gelatolepore.ch](http://gelatolepore.ch) in Villmergen hergestellt.

## DOLCIALCIOCCOLATO

CHF 4.00 pro Stück

### Dolci al cioccolato

Schokoladenkreationen von Sonja Hänni-Hallenbarter in Handarbeit hergestellt. [www.chocolat-atelier.ch](http://www.chocolat-atelier.ch)

## AUSWAHL

Rössli Hell *Haselnuss / Ganduja* | Rössli Dunkel *Meringues* | Nusskrokant *Haselnuss*  
Amaretti *Amaretti / Mandel* | Mandel *Mandel/Honignougat* | Schwarzwälder *Cranberry/Gianduja*  
Lemon *Lemon / Kokosraspel* | Himbeer *Himbeer/Cranberry* | Mango Passion *Mango/Passionskrisp*  
Erdbeer *Erdbeercreme*

## COFFEETIME

CHF 7.50

### Coffee-Time

Eine Kugel **Glace** oder ein **Dolci cioccolato** nach Wahl, mit einem Espresso