

Restaurant | Events | Catering | Partyservice |
Mahlzeitendienst | Take-Home



BANKETT | CATERING



Gasthof zum Rössli, Zentralstrasse 1, CH-5610 Wohlen
www.gasthofroessli-wohlen.ch | info@gasthofroessli-wohlen.ch
Telefon 056 622 15 61 | CHE-476.969.208 MWSt
Ihre Gastgeber: Anita Wohler-Stenz und Mitarbeiter

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



-lich willkommen im Rössli

Wo Tradition sich mit dem Modernen verbindet das heutige Rössli verbindet Historisches und zeitgemässe Gastlichkeit zu einem kulinarischen Erlebnis für Sie.

Die unendliche Geschichte des Kochens liegt in der Regionalität, Saisonalität, Kreativität und dem Modernen. Die saisonale, marktorientierte Speisekarte ist gespickt mit innovativen, modernen Eigenkreationen, als auch mit internationalen Leckereien.

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

Herzlich

Ihre Familie Wohler und das Rössliteam

Lage / Parkieren

Der Gasthof zum Rössli liegt im Zentrum von Wohlen vis à vis der katholischen Kirche. An verkehrstechnisch zentraler Lage, rund 10 Minuten von der Autobahnausfahrt Lenzburg und Mägenwil. Der Bahnhof liegt rund 10 Gehminuten entfernt. Ortsbus vorhanden.

Der hauseigene Parkplatz steht unseren Gästen kostenlos zur Verfügung.

Restaurant

Unser Restaurant besticht mit einer schlichten, warmen und gemütlichen Atmosphäre, welches einen Besuch des Lokals zu einem wunderbaren Ereignis machen. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit Schweizer Klassikern oder speziellen Gerichten, abgestimmt auf die jeweilige Saison. Die Speisekarte ist gespickt mit internationalen Leckereien, saisonalen und regionalen Gerichten. Die authentisch zubereiteten Thai-Gerichte finden bei unseren Gästen generationenübergreifend grossen Anklang.

Bankette / Caterings

Tagungen, Hochzeiten, Geburtstage oder eine gemütliche Familienfeier – das Rössliteam steht Ihnen für die Beratung Ihres Anlasses zur Seite. Neben unseren Räumlichkeiten im Gasthof, führen wir auch Caterings in externen Räumen durch. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir werden sie umsetzen.

Wir verwöhnen Sie mit Leidenschaft

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Bankett und Catering interessieren. Haben Sie Appetit auf ein Festessen der besonderen Art? Gerne laden wir Sie zu einem kulinarischen Rundgang durch unser vielfältiges Sortiment ein.

Es gibt nichts Schöneres, als sich von Herzenslust verwöhnen zu lassen. Gönnen Sie sich ein schönes Stück vom Glück und erleben Sie unvergessliche Stunden.

Unsere Erfahrung in der Organisation und Durchführung von Anlässen sprechen für das Gelingen Ihres Events und unsere erfahrene Mitarbeiter-Crew sorgt für eine persönliche und zuvorkommende Betreuung vor Ort. Wir sorgen dafür, dass sich Ihre Gäste wohlfühlen und dass aus Ihren Vorstellungen schöne Erinnerungen werden.

In dieser Broschüre finden Sie einige Beispiele aus unserem grossen und vielfältigen Angebot. Sollte Ihr Wunschmenü nicht dabei sein, lassen Sie uns wissen, womit wir Ihr Herz höher schlagen lassen können. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot, das auf Ihre Wünsche und Budget zugeschnitten ist. Wir freuen uns, wenn wir Ihre Vorstellungen erfüllen dürfen.

APERITIV-KNABBEREIEN

KALTES

Canapes

Amuse Bouches, 4,5 x 4,5 cm pro Stück CHF 3.40
Sorten: Schinken, Salami, Lachs, Thon, Ei, Spargel,
Poulet-Curry, Hartkäse

Canapes Quadrat, 6 x 6 cm pro Stück CHF 4.60
Sorten: Schinken, Salami, Lachs, Thon, Ei, Spargel,
Poulet-Curry, Hartkäse

Apéro Wraps / Brötli / Bruschetta

Apéro Wraps pro Stück CHF 4.20
Füllungen: Ticino-Rohschinken, Poulet-Pesto,
Gemüse-Vegi

Apéro Brötli gefüllt pro Stück CHF 4.30
Brot assortiert in hell / dunkel / Körnli
Füllungen: Salami, Schinken, Mostbröckli, Hartkäse,
Weichkäse, Tomaten Mozzarella

Bruschetta mit Tomatenwürfel (Vegi) pro Stück CHF 3.40

Spiessli

Tomaten-Mozzarella (Vegi) pro Stück CHF 3.40
Rohschinken- Melone pro Stück CHF 3.60

Gemüse-Dips

Gemüse-Dips in Kräuter Quark-Sauce (Vegi) pro Stück CHF 3.60
(Rüebli, Kohlrabi, Gurke, Peperoni)

Speckzopf

1,5 Kg Speckzopf am Meter CHF 38.00
1 Kg Speckzopf CHF 29.00

PLATTEN

Fleisch Platte garniert 100 g CHF 10.50

Empfohlene Menge:

Apéro: 100g pro Person
Znüni/Zvieri: 140 g pro Person
Hauptmahlzeit: 180 – 200 g pro Person

Käse Platte garniert 100 g CHF 9.50

Empfohlene Menge:

Apéro: 100g pro Person
Znüni/Zvieri: 140 g pro Person
Hauptmahlzeit: 180 – 200 g pro Person

Die Fleisch- und Käseplatten werden mit knusprigen Broten serviert.

Früchteplatte garniert (Vegi) CHF 44.00

LAUWARMES

Mini Chüechli

Mini Chäs Chüechli	pro Stück	CHF	3.40
Mini Pizza Chüechli	pro Stück	CHF	3.40
Mini Lauch Chüechli	pro Stück	CHF	3.40
Mini Spinat / Speck Chüechli	pro Stück	CHF	3.40

Mini Apéro Gebäck

Mini Schinken Weggen	pro Stück	CHF	3.20
Mini Frühlingsrollen	pro Stück	CHF	3.20

WARMES

Burger

Mini Burger Pulled Pork, BBQ-Sauce	pro Stück	CHF	6.50
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	pro Stück	CHF	5.50

IM BECHERLI

Siedfleisch-Vinaigrette	pro Stück	CHF	4.20
Rauchlachs mit Meerrettich	pro Stück	CHF	4.80
Selleriesalat mit Apfelstückli (Vegi)	pro Stück	CHF	3.50
Asiatischer Salat (Vegi)	pro Stück	CHF	3.50
Griechischer Salat (Vegi)	pro Stück	CHF	3.50
Papaya-Salat (Vegi)	pro Stück	CHF	3.50
Crevetten mit Ananas	pro Stück	CHF	4.50
Lachsmousse	pro Stück	CHF	4.80
Wurst-Käse-Salat	pro Stück	CHF	4.50
Geräucherte Entenbrust Gurkensalat, Honig	pro Stück	CHF	5.00
Roastbeef, Wasabicreme, Rucola frittiert	pro Stück	CHF	5.20

FLAMMCHUECHE

FlammChueche (Speck und Zwiebel)	pro Stück	CHF	19.00
FlammChueche (Gemüse-Streifen, Zwiebeln)	pro Stück	CHF	18.00

SCHALEN

Oliven mariniert	pro Schale	CHF	8.50
Erdnüsse mariniert	pro Schale	CHF	8.50

SÜSSES

Mini-Süssgebäck	pro Stück	CHF	3.10
Sorten: Mini Nussgipfel, Mini Mandelgipfel, Mini Brownies, Mini Rüebliwürfel			
Apfelkuchen – Mascarpone, Apfelkompott Zimtstreusel	pro Stück	CHF	4.50

Becherli

Limettencreme	pro Stück	CHF	4.50
Mangocreme	pro Stück	CHF	4.50
Mousse au chocolat	pro Stück	CHF	4.50
Orangencreme, Amaretti-Brösel	pro Stück	CHF	4.50
Panna Cotta mit Beerencoulis	pro Stück	CHF	4.50

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

SALATE

Blattsalat (div. saisonale Blattsalate) (Vegi)	CHF	9.50
Bunter Salatteller (Blattsalat & angemachte Salate) (Vegi)	CHF	13.00
Büffelmozzarella, Tomaten und Balsamico	CHF	15.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck (Herbstsaison)	CHF	15.00

Buffet

Salat-Buffer mit 5 verschiedenen Salaten in Schüsseln mit hausgemachten Salatsaucen (Balsamico, Italian und French) Urdinkelbrot	pro Person	CHF	18.00
--	------------	-----	-------

Auswahl: Blattsalat, Rucola, Nüsslisalat (saisonal), Maissalat, russischer Salat, Selleriesalat mit Apfelstückchen, Rüeblisalat, Randensalat, Kabissalat weiss, Gurkensalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat, Fleischsalat (Wurst-Käse-Salat, Thonsalat) mit Aufpreis

KALTE VORSPEISEN

Angus Rindstartar, Toast, Butter (mild, pikant, scharf)	CHF 22.00 CHF	29.00
Orangen-Crevettencocktail mit Toast und Butter		CHF 15.50
Rauchlachs; geräucherter Lachs, Salatbouquet, Meerrettichschaum, Toast, Butter	CHF 19.00 CHF	26.00
Siedfleisch-Carpaccio mit Gemüse-Essiggurken-Vinaigrette, Salatbouquet	CHF 16.00 CHF	24.00

SUPPEN

Bouillon mit Einlage (Flädli, Backerbsen, Gemüsestreifen, Ei)	CHF	8.00
Kürbiscremesuppe, Kürbiskernöl, Kürbiskernen	CHF	12.50
Rüebl-Ingwer-Suppe mit Rahmhäubchen und Chilifäden	CHF	10.50
Tomatencremesuppe	CHF	9.50
Weissweinsuppe mit Gewürzcroustons	CHF	12.50

VORSPEISENTRIOLOGIE

Frühling:	Bärlauchcremesuppe mit Morcheln, Spargelsalat, hausmarinierter Lachs	CHF 20.50
Sommer:	Kalte Gazpacho, Melonen mit Rohschinken, Salatbouquet	CHF 20.50
Herbst:	Kürbiscremesuppe, Wildterrinen, marinierte Pilze und Salatbouquet	CHF 20.50
Winter:	Weissweinsuppe mit Gewürzcroûtons, gebratener Zander, Risotto	CHF 20.50

HAUPTGÄNGE (ab 12 Personen)

FISCH

Lachsfilet an Zitronen-Kapern-Sauce, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 42.50

Eglifilet „Zuger Art“
Pochiertes Eglifilet Weisswein-Sauce, Kräuter, Blattpetersilie, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 43.00

POULET

Zarte Pouletbrust im Speckmantel, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 28.00

Poulet & Salat
Maispoularde, bunter Salat, Kräuterbutter, Salatsauce nach Wahl CHF 29.50

SCHWEIN

Schweinsfilet-Médallions an Morchelrahmsauce, saisonalem Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl CHF 40.00

Saftiges Schweins-Cordonbleu
Paniertes Schweinsnierstück, Hinterschinken & Käse, Panko, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 37.00

Paniertes Schweineschnitzel, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 29.00

Schweinsgeschnetzeltes an sämiger Champignonsrahmsauce, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 35.00

Saftiges Schweinssteak mit Pfeffersauce, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 42.00

RIND

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bearnaise,
saisonaalem Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl CHF 46.00

Brasato di manzo
«Suure Mocke» - Rindsschmorbraten, Rotwein-Bratensauce,
Saionsgemüse, Beilage nach Wahl CHF 37.00

Rindshuftstreifen «Stroganoff» mit buntem Gemüse,
Beilage nach Wahl CHF 46.00

Rössli «Deux Filets»
Zartes Rinds- und Kalbsmedaillons an feiner Morchelrahmsauce
und Rotweinjus, saisonalem Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl CHF 62.00

KALB

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an sämiger Rahmsauce mit Champignons,
saisonaalem Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl CHF 42.50

Kalbsrahmschnitzel an sämiger Rahmsauce mit Champignons,
saisonaalem Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl CHF 39.50

VEGETARISCH

Linsen-Nussbraten & Caponata,
Rote Linsen, Baumnüsse, Champignons, Rüeblì,
Auberginenragout, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 33.00

Auberginen-Piccata auf Tomatenragout, Saisongemüse,
Beilage nach Wahl CHF 31.50

Saisonaler, kunterbunter Gemüseteller CHF 25.00

Tofu-Geschnetzeltes an Currysauce, saisonalem Gemüsebouquet,
Beilage nach Wahl CHF 31.00

Gemüse-Roulade an Kräutersauce, saisonalem Gemüsebouquet,
Beilage nach Wahl CHF 32.00

Beilagen: Wildreis | Buura Pommes | Süsskartoffel-Pommes | Salzkartoffeln |
Nudeln | Rösti | Bramata | Kartoffelgratin | Spätzli

PASTA, GNOCCHI & RISOTTO

Spaghettiplausch mit fünf verschiedenen Saucen, Reibkäse Saucen: Bolognaise, Pesto, Carbonara, Tomaten, Rucola	CHF 42.00
Risotto Verdura (Vegi) Parmesan-Risotto, Buttergemüse, Parmesanspäne, Knuspergemüse	CHF 24.00
Gnocchi «Tre pommodori» (Vegi) Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi, getrocknete Tomaten, Cherrytomaten, Datterini Tomaten, Passato	CHF 29.00

DESSERTS

Duett vom hellen und dunklen Schoggimousse	CHF 13.50
Grossmutterns gebrannte Crème mit Vanille Glace	CHF 11.00
Hausgemachtes, saisonales Früchte-Tiramisu	CHF 13.50
Klassisches Karamelchöpfli mit Rahm – ausgarniert mit Früchten	CHF 10.50
Lauwarmes Pistazienküchlein, Amarenacoulis, Kugel Glace nach Wahl	CHF 14.50
Hausgemachte Öpfelchüechli mit Zimt und Zucker, Rahmglace, Äpfel aus unserem Baumgarten	CHF 9.50 CHF 12.50
Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesauce oder Vanilleglace	CHF 10.50 CHF 12.50
Sorbetteller mit 3 Aromen und saisonalen Früchten	CHF 14.00
Warmer Schoggi-Brownie mit Kugel Glace nach Wahl	CHF 12.50
Käseauswahl mit Fruchtbrot	CHF 12.50
Dessertvariation Panna Cotta mit Beerencoulis, Mangocreame, Schoggimousse	CHF 15.00

Rössli SCHNITZEL-FESTIVAL

Egal, ob Meterschnitzel, Rahmschnitzel, Holzällerschnitzel, Vegischnitzel, usw. wir haben alles, was das Schnitzel-Herz begehrt.

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr eigenes Schnitzel-Festival zusammen.

Rössli BRUNCH-BUFFET

CHF 41.50 / PERSON

Der Rössli-Brunch präsentiert sich vielseitig und reichhaltig mit



für CHF 41.50
inkl. der erste Kaffee
* die kleinen Gäste
bezahlen bis 12 Jahre pro
Lebensjahr 2.00

Butterzopf, Buttergipfeli, Laugengipfeli, Mehrkorn-gipfeli, Mini Brötli, Wasserbrötli, Urdinkel Chnorz, Körnerbrötli, Quiche, Bergkäse, Trauben, Feigen, Brownie, Cheesecake, English Carrotcake, Schoggi-kuchen, Schoggimuffin, Apfelblechkuchen, Caprese-salat, Antipasti, Melone mit Rohschinken, Trocken-fleisch und Salziz, Sonntagsbraten, Kartoffelgratin, Rüeblli und feiner Sauce, Konfitüren, Nutella, Honig, Butter, Zitronencreme, Himbeercreme, Früchteplatte, Joghurt, Lachs mit Dillsenfauce, verschiedener Aufschnitt, Roastbeef mit Tartarsauce, Kräuterquark, Eisalat, Tomatenmousse, B

irchermüesli, Frühstücks-flocken, Vollmilch, Apfelsaft, Holundersirup, Ananas-saft, Grapefruitsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Limettenwasser, 5 Min. Ei, Rührei mit Speck, Spiegelei, American Pancake, Ahornsirup, verschiedene Kaffee's, spezielle Tee's, Ovo, Caotina und vieles mehr alles hausgemacht

Rössli ÖSTERREICHISCHES BUFFET

AB 30 PERSONEN

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die vielseitige Küche Österreichs mit feinen Spezialitäten. Geniessen Sie ein wunderbares Schmankerl!

Salatbuffet

Blattsalat, Rüeblisalat, Maissalat, Tomatensalat, Hörnlisalat, Gurkensalat
Zwiebeln, Kräuter, Croûtons

Hausgemachte Salatsaucen (Balsamico, Italian und French) und Urdinkelbrot

Suppen zur Auswahl (je nach Personenanzahl 1 -2 Suppen)

Griessnockerlsuppe

Frittatensuppe

Frittatensuppe ist ein Gericht aus einer Fleischbrühe von Rindfleisch mit Streifen von Pfannkuchen als Einlage und wird meistens garniert mit Schnittlauch.

Kärntner Kirchtagsuppe

Die Kärntner Kirchtagsuppe ist eine regionale Spezialität und wird traditionell mit einem Stück Kärntner Reindling gegessen.



Hauptgänge zur Auswahl (je nach Personenzahl 3 – 4 Hauptgänge)

Wiener Tafelspitz, Apfelmeerrettich, Röstkartoffeln, Gemüsestreifen

Wienerschnitzel vom Kalb, Petersilienkartoffeln, Gemüse garnitur

Zwiebelrostbraten, Serviettenknödel, Speckbohnen

Esterházy-Rostbraten (geschmortes Rindfleischgericht) mit Gemüsesauce, Erbsenreis

Kalbsvögerl mit Champignonsrahmsauce, Kartoffelstock, Gemüse garnitur

Fiaker Gulasch mit Spiegelei, Wienerli, Gurken und Spätzle

Gebackene Kalbsleber, Remouladensauce, Kartoffeln, Gemüse garnitur

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Palatschinken mit Vanilleeis und Schoggisauce, Mandeln

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schlosserbuben (Zwetschgen im Backteig), Schoggibrösel, Vanilleeis

PREIS PRO PERSON

CHF 80.00

Rössli GRILLBUFFET

AB 20 PERSONEN

Salatbuffet

Blattsalat, Rüeblisalat, Maissalat, Tomatensalat, Hörnlisalat, Gurkensalat
Zwiebeln, Kräuter, Croûtons

Hausgemachte Salatsaucen (Balsamico, Italian und French) und Urdinkelbrot

Grillbuffet

Rindshuftsteak, Lammnierstück, Pouletschenkelfilet, Schweinsfiletspiessli

Saucen

Kräuterbutter, Knoblibutter, Grillsauce

Beilagen

Folienkartoffeln mit Sour Cream

Frisch auf dem Grill zubereitetes Gemüse (Champignons, Tomaten, Peperoni, Zucchini)

PREIS PRO PERSON

CHF 46.00

Wird das Grillbuffet in einem Catering-Auftrag verlangt, so wird die Reinigung bzw. Nachreinigung des Grills im Zeitaufwand verrechnet.

Rössli MEDITERRANES SCHLEMMER-BUFFET

AB 30 PERSONEN

Salatbuffet

Alle Salate werden aus frischem Gemüse zubereitet

Blattsalat, Randensalat, Rüeblisalat, Griechischer Salat, Taboulésalat, Tomatensalat, Selleriesalat mit Apfelstückchen, Gurkensalat
Zwiebeln, Kräuter, Eier, Oliven, Croûtons, Kernemix

Hausgemachte Salatsaucen (Balsamico, Italian und French) und Olivenöl

Vorspeisenbuffet

Grillierte und in Olivenöl marinierte Peperoni und Zucchini, getrocknete Tomaten, Melonenwürfel, Tzatziki, Gemüseterrine, Crevettencocktail, Vitello tonnato, Parmaschinken

Brot

Urdinkelbrot oder gemischte Tischbrötli

Hauptgang

Sanft gebratener zarter Kalbshohrücken im Ofen
Schweizer Lammgigot und Pouletbrust im Speckmantel
Rosmarinjus
Petersilienkartoffeln und Teigwaren
Saisonale Gemüsevariation

Dessert

Frischer hausgemachter Fruchtsalat – parfümiert mit Orangenbrand
Torta della Nonna
Amaretti-Guetzli

in Portionen angerichtet:

Tiramisu
Frische Ananaswürfel mit Piña-Colada-Crème
Orangencrème
Mousse au chocolat

PREIS PRO PERSON

CHF 95.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



SELBER KOCHEN

FONDUE CHINOISE Â DISCRETION

inkl. Begrüssungsapéro (ein Glas Spumante (Perlwein))

Blattsalat als Vorspeise

Handgeschnittene Fleischstücke vom Kalb, Rind, Schwein und Poulet

Rechaud mit heisser Bouillon, Früchte- und Gemüseplatte, Buura Pommes und Reis

Garnituren wie Oliven, Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen, Antipasti und vier hausgemachte Saucen

1 Kugel Glacé nach Wahl

PREIS PRO PERSON

CHF 85.00

Wird das Fondue Chinoise in einem Catering-Auftrag verlangt, so wird die Reinigung bzw. Nachreinigung des kompletten Fonduegeschirrs im Zeitaufwand verrechnet.

Bankett / Catering

Nicht alle Gerichte-Ideen eignen sich sowohl für Bankette oder Caterings. Wir sind Ihnen gerne behilflich und stehen bei der Organisation mit Rat und Tat zur Seite. Sie erreichen uns telefonisch unter 056 622 15 61 oder 079 312 61 66 oder per E-Mail: info@gasthofroessli-wohlen.ch.

WEINEMPFEHLUNGEN

PRICKELNDES

- | | | | |
|-------|-----|-------|--|
| 75 cl | CHF | 49.00 | 'Miol' Prosecco extra dry Treviso DOC – Bortolomiol, Veneto, Italien
Traubensorte: Glera - Wunderbare Finessen, im Gaumen vital und verspielt, schöne Ausgewogenheit, grosse Frische und feine Perlage. |
| 75 cl | CHF | 49.00 | Prosecco Bacio d'Oro Rosé, extra dry, Perlage
Traubensorte: Glera, Pinot Noir
Der biozertifizierte Rosé Bacio d'Oro ist ein ausgeglichener, fruchtbetonter Prosecco. Helles Rosa mit granatfarbenen Akzenten. Feinzitrige Noten, Mandelblüten und kleine Walderdbeeren in der sehr eleganten, fruchtbetonten Nase, schliesslich ein Hauch Orangenzeste. Schöne Lebendigkeit und Frisch, zart moussierend. |
| 75 cl | CHF | 54.00 | Spumante Cina VdP – Cina Weine, Salgesch, Wallis
Traubensorte: Die Rebsorte für den Grundwein ist, neben lokalen Sorten, Pinot Noir
Dieser Cina Spumante (Perlwein) glitzert mit einem bleichen, strohgelb im Glas. Dieser Spumante ist elegant wie auch erfrischend, zart auf der Zunge sowie fein und anhaltend im Gaumen. |
| 75 cl | CHF | 39.00 | FLEIN – Saft von Sauvignon Blanc - Alkoholfrei
Im Glas präsentiert sich Flein in strahlendem strohgelb. Stachelbeeren, frische Trauben vereint mit grüner Paprika und Limetten. Am Gaumen angenehmes Zucker – Säure – Spiel. Komplex und trotzdem leichtfüssig. Eine feine Alternative zu einem Glas Wein. |
| 75 cl | CHF | 39.00 | FLEIN FIZZ– prickelnder Traubensaft - Alkoholfrei
Die Trauben für den Traubensaft wachsen in Weingärten, die eigens für die Saftproduktion von Hand gepflegt und geerntet werden. Die neueste Technologie bei der hitzereduzierten Pasteurisierung machen ein wunderbares Geschmackerlebnis möglich. Mit Kohlensäure versetzt. |

WEISS- UND ROSEWEINE SCHWEIZ / EUROPA

SCHWEIZ

- | | | | |
|-------|-----|-------|---|
| 75cl | CHF | 51.00 | Apéro AOC - Leukersonne, Leuk-Susten
Helles Gelbgold. Exotisch mit feinen Muscatnoten. Erfrischend, lebendig, die pure Lebensfreude. |
| 75 cl | CHF | 51.00 | Petite Arvine AOC- Cave Ardévaz, Wallis
Goldgelbe Farbe, Noten von Zitrusfrüchten, Rhabarber und Glyzinien in voller Blüte. Lebendiger und eleganter Gaumen, mit leicht salziger Note. Ein Wein, der das volle Potenzial dieser feurigen Rebsorte, dem Juwel in der Krone der Schweizer Weine, widerspiegelt. |

75 cl	CHF	52.00	<p>Mysterium Nr. 2 - Cina Weine, Salgesch, Wallis</p> <p>Der Assemblage, Mysterium Nr. 2, vinifiziert im Barrique Fass, vereinigt unsere besten weissen Weinsorten. Die Fusion betört mit seinen konzentrierten, vielschichtigen Geschmackseindrücken, würzigen Gäraromen und faszinierenden Fruchtnoten. Das Spiel zwischen den vier Traubensorten verleiht dem Wein eine herrliche Lebhaftigkeit und markige Struktur. Ein rustikal anmutender Abgang wirkt lange nach und lässt alle Feinheiten Revue passieren.</p>
75cl	CHF	48.00	<p>Epresses 'Perle du Léman' Lavaux AOC – Lavaux Waadt - Nauer Weine, Aargau</p> <p>Eleganter Körper mit einer feingliedrigen Frucht überzogen. Herrliche Aromatik.</p>
75cl	CHF	37.00	<p>Liaison blanc vin vaudois AOC – Lavaux Waadt - Nauer Weine, Aargau</p> <p>Traubensorte: Chasselas Ein duftiger Wein mit sehr angenehmer Fruchtigkeit. Am Gaumen zeigt sich der Liaison spritzig und mit einem Hauch von Mineralität.</p>
75cl	CHF	52.00	<p>Rosellina – Nauer Weine, Aargau</p> <p>Zartes Lachsrosa; glänzt mit einem raffiniert verwobenen, fruchtigen Bouquet und typischer Pinot-Nase. erinnert an Erdbeeren, Eisbonbons, duftig und frisch Erfrischend fruchtig, elegant, beschwingt mit lebendiger Säurestruktur, dezente Karamellnote, gut ausbalanciert mit erfrischender Säure und prägender Restsüsse.</p>

ITALIEN

75 cl	CHF	42.00	<p>Lugana – Riviera del Garda Citari</p> <p>Mineralisch frischer, fruchtiger Lugana mit Zitrus und Steinobstaromen; perfekt als Begleiter zu leichten Fischgerichten oder als feiner „ernsthafte“ Aperitif, den auch anspruchsvolle Gäste schätzen werden. Immer mehr Weinfreunde schätzen den Lugana, diese frische, fruchtbetonte, grünlich schimmernde Spezialität aus der Lombardei. Leichtigkeit, Frische, ein Hauch von Blüten- und Pfirsich-Aromen zeichnen die meisten Lugana aus.</p>
75 cl	CHF	43.00	<p>Grillo Bacaro – Sicilia DOC, Cantina Cellaro</p> <p>Die hochwertige Rebsorte Grillo findet immer mehr Fans. Hellgelb, goldglänzende Akzente, lebendige Fruchtnoten nach Agrumen, Pfirsich und Holunderblüten. Am Gaumen überzeugt die frische Aromatik, die etwas Exotik, aber auch Zitrusnoten zeigt, sehr rund und ausgewogen und einem vibrierenden Abgang.</p>

DEUTSCHLAND

75 cl	CHF	49.00	<p>Chardonnay SL – Weingut Alexander Laible</p> <p>Grosszügiges Mango-, Quitten- und Mirabellenaroma im Duft, umhüllt von feinen Aprikosenuancen. Charakterstark und saftig am Gaumen.</p>
-------	-----	-------	---

ROTWEINE SCHWEIZ / EUROPA

SCHWEIZ

75 cl	CHF	54.00	Sommerhalde Blauburgunder Spätlese – Weingut Bruno Hartmann, Remigen Durch eine Spezialkelterung und die Reifung im Eichenfass erhält der Wein eine kraftvolle Struktur mit Aromen von schwarzen Beeren. Cassis und Vanille.
75 cl	CHF	51.00	Vigoro Assemblage rouge vdp Suisse – Nauer Weine, Aargau Aromen reifer Früchte im Spektrum von roten und dunklen Beeren, Noten von reifen Kirschen und Cassis. Weicher, schmelziger Auftakt, welcher übergeht in eine saftige Mundfülle. Weiche, reife Tannine runden den Körper ab.
75 cl	CHF	56.00	Wooden Door - Cina Weine, Salgesch, Wallis Verschiedene lokale Rebsorten sind die Grundlage dieses Weines. Wooden Door - die Holztüre - besticht durch sein schönes, hellfarbiges Rubinrot, begleitet mit Aromen von roten Früchten wie Himbeeren, roter Kirschen und roter Pflaumen. Die mittleren, samtigen Tannine sind wunderbar in der niedrigen Säure eingebaut, man erkennt den leichten Geschmack von Toast und Vanille.
75 cl	CHF	58.00	Mysterium Nr. 1 - Cina Weine, Salgesch, Wallis Der Assemblage, Mysterium Nr. 1, vinifiziert im Barrique Fass, vereint unsere besten roten Weinsorten. Ziegelrote, doch intensive Farbe. Aromen von schwarzen Beeren und Cassis, feine Holzprägung, im Gaumen sehr stoffig und konzentriert, weiche Tannine, passende Säure, nachhaltiger Abgang.
75 cl	CHF	52.00	2020 Lumano Merlot Ticino DOC – Tamborini Ein Tessiner Merlot mit Ausdruck und Finesse. Sattes, dichtes Rubinrot. Pflaumen, Blaubeeren, aber auch röstartige Aromen nach Schokolade, Mocca und einer Spur sanfter Vanille in der sehr harmonischen, kraftvollen Nase, ergänzt durch etwas Kirschlikör.

ITALIEN

75cl	CHF	49.00	Barbera d'Alba Elena Roberto - Sarotto DOP, Piemont Sehr intensive Rubinfarbe mit violetten Reflexen - Komplex bereits im Bouquet, ausgereifte, rote Beerenfrucht mit würziger Note von der Fassreife. Intensiv und ausfüllend am Gaumen, sehr harmonisch.
------	-----	-------	--

75 cl CHF 56.00

Livrone Toscana IGT, Poggio al Tesoro – Weingut Bolgheri, Toskana

Traum-Blend vom Bolgheri-Erfolgsweingut. Tiefschwarzes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Rot- und schwarzfruchtiges, sehr präsent Bouquet, an gut gereifte Kirschen, Pflaumen und Brombeergelée erinnernd, dahinter Milkschokolade und ein Hauch Nougat. Ein feintexturierter, sehr weicher Auftakt, der abgelöst wird von einer vollmundigen Frucht, reife Erdbeeren und Johannisbeeren sind auszumachen, ausgesprochen geschmeidig und elegant; über die Mitte hinaus gesellen sich passende Röstaromen dazu, Mocca und Trüffelschokolade. Durch eine Spezialkelterung und die Reifung im Eichenfass erhält der Wein eine kraftvolle Struktur mit Aromen von schwarzen Beeren. Cassis und Vanille

SPANIEN

75 cl CHF 52.00

Rioja Marqués de Murrieta Reserva

Dichtes, jugendliches Rot. Bei Monastrell handelt es sich um die mediterrane Sorte Mourvèdre. Selten wird sie reinsortig vinifiziert, doch im südspanischen Jumilla hat dies Tradition. Diese alten Reben liefern die Grundlage für den intensiven, würzigen Wein mit verführerischem Charme.

DEKLARATION UND ALLGEMEINE INFOS

Liebe Gäste

Wo möglich kaufen wir die verwendeten Produkte aus der Region, ansonsten in der Schweiz ein. Wir legen Wert auf Qualitätsprodukte und einen bewussten Umgang mit den Lebensmitteln – damit Sie einen einwandfreien Genussmoment erleben dürfen.

Wir kochen frisch für Sie – daher kann es, bei grossem Gästeaufkommen, zu Wartezeiten kommen, wir danken für Ihr Verständnis.

Lassen Sie es uns wissen, wenn es etwas gibt, dass das Hiersein noch angenehmer werden lässt. Wenn immer möglich erfüllen wir Ihre Wünsche sehr gerne. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

❖ Auf die Verwendung von Geschmacksverstärker wie Glutamat verzichten wir bewusst.

Herkunft unseres Fleisches und Fisch

Fisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz, Europa
Lammfleisch:	Australien, Neuseeland
Rindfleisch:	Schweiz, USA, Südamerika
Schweinefleisch:	Schweiz
Wild:	Schweiz, Europa

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Wir akzeptieren folgende Kredit- und Debitkarten: Maestro, V-Pay, Mastercard, Visa, Postcard, Lunch-Check-Karte, Twint

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente.

Ihre Familie Wohler mit dem Rössli-Team

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



CATERINGS

Suchen Sie noch eine passende Location für eine Feier an einem besonderen Ort, ausserhalb der Räumlichkeiten eines Gasthofes? Wir organisieren Ihren Event und machen jede Feier zu einem Erlebnis. Events zwischen 10 bis zirka 200 Gästen durften wir bereits kulinarisch begleiten.

Natürlich stellen wir für Sie nicht einfach nur die Speisen und Getränke bereit, sondern organisieren auch alles Weitere wie Stehtische, Buffets, runde oder lange Tische für Ihr Dinner. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über alle Möglichkeiten.

Für Caterings werden folgende Konditionen angewendet:

Speisen & Getränke

Die Speisen und Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.

Gerne stellen wir Ihnen ein nach Ihren Wünschen entsprechendes Menü mit den passenden Weinen zusammen.

Gedeckkosten | Mietinventar

Gedeckkosten

Aperitif (bis 5 Hüppli)	pro Person	CHF	5.00
Aperitif (ab 6 Hüppli bis 10 Hüppli)	pro Person	CHF	6.00
Stehlunch / Stehdinner	pro Person	CHF	11.00
3-Gang Menü	pro Person	CHF	11.00
4-Gang Menü	pro Person	CHF	11.00
5-Gang Menü	pro Person	CHF	12.00

Mietinventar

Kaffeemaschine Rex Royal S 200 (Miete, Reinigung, Transport)		CHF	180.00
Stehische	pro Stück	CHF	10.00
Stehische mit Hussen weiss	pro Stück	CHF	25.00

Runde Tische 180 cm Ø (optimal 10 Personen)	Preis auf Anfrage / nach Aufwand
Runde Tische 160 cm Ø (optimal 8 Personen)	Preis auf Anfrage / nach Aufwand
Stühle mit und ohne Hussen	Preis auf Anfrage / nach Aufwand
Festbankgarnituren	Preis auf Anfrage / nach Aufwand

Strom, Wasser	durch Veranstalter
Grill inkl. Reinigung und Gas	CHF 85.00
Tellerwärmer	CHF 25.00
Kochkiste nicht heizbar	CHF 10.00

Hold o Mat	CHF 25.00
Bain-Marie 3-er Standardmodell inkl. Reinigung	CHF 120.00
Rechaud inkl. grosse Paella-Pfanne, Gas und Reinigung	CHF 50.00
Div. Kleinmaterial (Kabel, Mehrfachstecker, Baustromverteiler etc. pauschal)	CHF 80.00

Personalkosten Catering

Für Ihren Anlass stellen wir gerne unsere kompetenten Mitarbeiter zur Verfügung.

Als ordentliche Servicezeiten gelten Montag – Sonntag bis 24.00 Uhr.

Die Serviceleistung wird zum jeweiligen Stundenansatz pro Mitarbeiter in Rechnung gestellt.

Köche und Servicemitarbeiter: CHF 50.00 / Std.

Pro 20 Gäste muss mit einer Serviceperson gerechnet werden. Als Arbeitszeit gelten die An- und Rückreise zum und vom Arbeitsort ab bzw. nach Wohlen AG sowie die Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort.

Chauffeur: CHF 40.00 / Std.

Ab 24.00 Uhr gilt der Stundenansatz pro Std./pro Mitarbeiter: CHF 58.00.

Transportkosten Catering / Retouren

Innerhalb von Wohlen verrechnen wir keine Transportkosten. Für alle anderen Anfahrtswege verrechnen wir CHF 1.50 pro Kilometer, mindestens jedoch CHF 50.00.

Wird unsererseits Retourmaterial gestellt (Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), ist der Kunde dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und nicht beschädigt zurückgegeben wird. Verluste gehen zu Lasten des Kunden.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

Neben dem Menü und den Getränken zählen weitere Faktoren für das Gelingen eines Anlasses. Nachstehend die wichtigsten Punkte:

Ablauf / Ansprechperson

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes wichtig. Deshalb bitten wir Sie, mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen abzustimmen. Bitte geben Sie uns auch den Namen des Tafelmajors oder der Ansprechperson vor Ort bekannt.

Bestuhlung und Tischwäsche

Ihnen Blocktische oder lange Tischreihen zur Verfügung. Weisse Stoff-Tischwäsche organisieren wir Ihnen gegen Verrechnung gerne. Wir verwenden champagnerfarbenes Linclass-Tischtuch. Weitere Dekorationen besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

Blumendekoration

Sollten Sie keinen eigenen Floristen haben, sind wir Ihnen gerne behilflich. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unseren Floristen. Die Preise werden nach Aufwand verrechnet.

Caterings

Gerne organisieren wir Ihren Anlass nach Ihren Wünschen.

Dekoration

Die Standarddekoration in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unseren Floristen. Die Preise werden nach Aufwand verrechnet.

Ihre Dekoration dürfen Sie gerne einen Tag vor dem Anlass bei uns vorbeibringen und wir übernehmen dies für Sie. Die erste Stunde ist kostenlos danach verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 20.00 pro Stunde/Mitarbeiter fürs Dekorieren.

Hochzeits- oder Geburtstagstorten

Gerne dürfen Sie Ihre Torte von Ihrer Lieblingsbäckerei zu uns liefern lassen. Wenn die Torte Bestandteil eines Dessertbuffets ist, erheben wir kein Tortengedeck. Wenn die Torte als separater Gang konsumiert wird, wird ein Tortengedeck von CHF 3.00 pro Person verrechnet.

Kinder

Für die Kinder haben wir Kinderteller, welche die Kinder respektive die Eltern vor Ort auswählen können.

Menü

Bis 12 Personen können Sie gerne aus unserer à la carte Karte auswählen. Für Veranstaltungen mit mehr als 12 Personen stellen wir Ihnen gerne ein einheitliches Menü zusammen. Wir bitten Sie, sich bei der Menüwahl aus Qualitätsgründen auf ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft zu beschränken, wobei die Vegi-Menüs selbstverständlich berücksichtigt werden.

Menükarten

Die Menükarten fertigen wir kostenfrei im Kopieverfahren an. Allfällige Logos, Fotos oder eine Überschrift senden Sie uns bequem per E-Mail zu.

Preise / Rechnungsstellung

Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen von Preisen bleiben vorbehalten. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzug eines Skontos zu begleichen. Des Weiteren können Sie bar bezahlen oder mit den üblichen Kreditkarten und Postcard. Bei grösseren Buchungsvolumen kann eine Anzahlung verlangt werden. Bei Hochzeiten und Grossanlässen verlangen wir eine Anzahlung von 50% des geschätzten Umsatzes bis 60 Tage vor der Veranstaltung.

Probeessen

Gerne können Sie das gewählte Menü vor dem Anlass degustieren. Unser Küchenteam bereitet die Gerichte für Sie vor – wir bitten Sie jedoch, mindestens eine Woche im Voraus das Probeessen mit uns zu besprechen. Für Veranstaltungen ab 50 Personen sind zwei Menüs, bei definitiver Reservation, vom Gasthof offeriert. Alle weiteren Konsumationen werden verrechnet.

Raumnutzung / Raummieten

Die Nutzung hat unter Einhaltung der Sorgfaltspflicht zu erfolgen. Für Schäden aller Art haftet der Benutzer. Der gesamte Restaurantbereich ist rauchfrei.

Bei einem Anlass mit Essenskonsumation aller Teilnehmer (Menü), verlangen wir keine zusätzlichen Raummieten.

Teilnehmerzahl

Für Ihre Menü-Auswahl 14 Tage vor dem Anlass danken wir Ihnen, damit wir gut gelagertes Fleisch auftischen können.

Wir bitten Sie auch, uns bis 14 Tage vor der Veranstaltung die ungefähre Teilnehmerzahl mit +/- 10%. Die Anzahl Gäste, die bis 3 Tage vor der Veranstaltung uns gemeldet ist, ist Basis für die Verrechnung.

Verlängerung / Freinacht / Nachtruhe

Ab 0.00 Uhr bis max. 02.00 Uhr möglich. Pro angebrochene Stunde berechnen wir inkl. Mitarbeiterkosten CHF 200.00. Wir bitten Sie, nach 22.00 Uhr die Nachtruhe einzuhalten bezüglich Feuerwerk (Bewilligungspflicht) und Veranstaltungen ausserhalb des Hauses.

Zapfengeld

Möchten Sie Ihren Wein mitbringen, so verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75 cl Flasche und für Destillate CHF 40.00 pro 75 cl Flasche.

Zum Schluss

Annulationsbedingungen

Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses kommt folgende Tabelle zur Anwendung.

Bis 61 Tage vor Anlass keine Kosten

60 - 40 Tage vor Anlass 30 % des Arrangements

39 - 8 Tage vor Anlass 50 % des Arrangements

7 - 1 Tage vor Anlass 70 % des Arrangements

Am Tag des Anlasses 100 % des Arrangements

Arrangement = bestätigte Leistung (Menü) multipliziert mit der gemeldeten Teilnehmerzahl.

Ausserordentliche Massnahmen

Aufgrund der Lage und der Entwicklungen rund um das Coronavirus, die ausserordentlichen Massnahmen zur Eindämmung benötigen, kann zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses / der Beauftragung nicht garantiert werden, dass die vorliegende Veranstaltung in jedem Fall durchgeführt werden kann. Die Entwicklungen und Empfehlungen / Verbote des Bundesamtes für Gesundheit BAG sowie der Kantone werden laufend mitverfolgt. Die Parteien vereinbaren, dass bei einer Absage oder Verschiebung des vorliegenden Anlasses bis 30 (dreissig) Tage oder mehr Kalendertagen vor dem Veranstaltungsbeginn aufgrund einer Epidemie, Pandemie oder einer anderen höheren Gewalt keine finanziellen Verpflichtungen hervorgehen.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Bremgarten.

Wohlen, Januar 2024

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

