

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

**Zuhause ist kein Ort
sondern ein wunderbares Gefühl -
fühlen Sie sich wie zu Hause**



-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**

**Essen ist ein Bedürfnis
Geniessen ist eine Kunst**

WILD. WIDER. WILDZEIT

ZUMANFANG

- CHF 10.50 | CHF 13.50 **Nüsslisalat mit Ei und Speck**
- CHF 9.50 | CHF 12.50 ✓ **Nüsslisalat mit Ei**
- CHF 12.50 | CHF 14.50 **Herbstlicher Salat**
Rucola, Burrata, Kürbiswürfel geschwenkt im Olivenöl und weissem Balsamico, Speckwürfel, Orangendressing
- CHF 10.50 | CHF 12.50 ✓ **Herbstlicher Salat ohne Speckwürfel**
- CHF 19.50 | CHF 26.00 **Geräucherte Entenbrust**
Geräucherte Entenbrust auf mariniertem Linsenbeet, Nüsslisalat an Orangendressing, Orangenfilet
- CHF 19.50 **Hirsch-Carpaccio**
Hauchdünn geschnittener Hirschrohschinken mit Parmesanspänen, garniert mit einem kleinen Salatbouquet

SUPPE

- CHF 12.50 **Hokkaido-Kürbiscrème Suppe**
mit Rahmhäubchen, Kürbiskernen und Kürbiskernöl, parfümiert mit Rüeblibrand
- CHF 12.50 **Steinpilzcrème-Suppe**
mit Crôutons und Petersilie

HAUPTGERICHTE

- CHF 39.00 **Rehschnitzel «Mirza» an feiner Wildrahmsauce**
serviert mit herbstlichen Früchte- und Gemüse-Beilagen und hausgemachten Spätzle
- CHF 36.50 **Wildgeschnetzeltes an aromatischer Wachholder-rahmsauce**
serviert mit Preiselbeerapfel, Broccoli mit Mandeln und hausgemachten Spätzle

- CHF 38.00 **Hirsch-Entrecôte an chüschtiger Waldpilzrahmsauce**
serviert mit herbstlichen Früchte- und Gemüse-Beilagen und Kroketten
- CHF 37.00 **Wildschwein-Entrecôte (Frischling) an Preiselbeerkräutersauce**
serviert mit Rosenkohl mit Speck, Rotkraut, Birne und Marronikartoffeln
- CHF 29.00 **Hirschbraten an Wurzelrahmsauce**
serviert mit herbstlichen Früchte- und Gemüse-Beilagen und Spätzle
- CHF 32.00 **Traditioneller Rehpfeffer**
serviert mit Rotkraut, glasierten Marroni, Preiselbeerapfel und hausgemachten Spätzle
- CHF 28.00  **Herbst-Teller**
Ravioli, hausgemachte Spätzle, Pilzragout, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni, Preiselbeerapfel, Birne
- CHF 28.00  **Kürbis-Roulade**
Herbstlich gefüllte Kürbis-Roulade (Butternut) auf orientalischem Reis und Gemüse garnitur

ZUMANFANG

CHF 7.00 | CHF 9.50



Blattsalat

Diverse saisonale BIO-Blattsalate
Salatsauce nach Wahl

CHF 9.50 | CHF12.50



Bunter Salatteller

BIO- Blattsalat & angemachte Salate
Salatsauce nach Wahl

CHF 22.00 | CHF 29.00

Angus Rinds- Tatar

Angus Rindsfilet, Toast, Butter (mild, pikant oder scharf)

SUPPE

CHF 7.00 | CHF 9.50

Tagessuppe, es het so langs het
Jeden Tag eine andere

BURGER&CO.

CHF 38.00

Ribe-Eye Burger

Rindshohrücken-Pattie (200g), Sesambun, Salat, Tomate,
Essiggurke, Spicy Cocktailsauce
Buura-Pommes oder Süsskartoffel-Pommes

CHF 32.00

Pulled Pork Burger

Schweinsschulter (200g), Sesambun, Salat, Tomate,
BBQ- Sauce, Buura- Pommes oder Süsskartoffel-
Pommes


CHF 32.00



Zucchetti-Burger

Zucchetti-Pattie, (200g) Bun, Kräuter- Sourcream
Buura- Pommes oder Süsskartoffel- Pommes

FLAMMCHUEECHE


- CHF 19.00 **Original**
Bauernspeck, Zwiebeln und Sauerrahm-Mischung
- CHF 21.00 **Kürbis – herbstlicher FlammChueche**
Kürbis-Streifen, Bauernspeck, Apfel, Zwiebeln, Kürbiskernen und Sauerrahm-Mischung
- CHF 22.00 **Rössli**
Landrauchschorlen, gemischter Bergkäse, Zwiebeln, Schnittlauch und Sauerrahm- Mischung
- CHF 18.00  **Gemüse**
Gemüse- Streifen, Zwiebeln und Sauerrahm-Mischung

PASTA

RAVIOLI INTERMEZZO

- CHF 19.00 | CHF 23.00  **Rustico Finferli**
Feine Eierteigwaren mit einer mild-würzigen Füllung aus Eierschwämmli, Ricotta, Crème fraîche und Lauch an einer sämigen Rahmsauce
- CHF 19.00 | CHF 23.00  **Rustico Tortelli Pomodori & Mozzarella**
Feine Eierteigwaren mit einer feinen Füllung aus Tomaten, Mozzarella und Basilikum, Rucola und Pesto Rosso
- CHF 21.00 | CHF 25.00 **Rustico Triangolo Vitello & Salvia**
Ravioli mit feiner Füllung aus Kalbfleisch und Salbei im grünen Teigmantel mit Thunfischsauce, Tomatenragout, Kapernäpfeln und gebackenen Salbeiblättern

BODESTÄNDIG'S

- CHF 19.50 **SÄNNESPÄTZLE**
Hausgemachte Spätzle mit Schinken- und Speckwürfeli, Rahm und Käse
- CHF 18.00  **"VEGI-SPÄTZLE"**
Hausgemachte Spätzle mit Gemüse, Rahm und Käse

AUSMEERODERSEE

CHF 24.00 | CHF 29.50

Fischknusperli

Eglifilet im Bierteig, Salatbouquet und Tatar-Sauce

CHF 42.00

Frischer Lachs aus Wohlen

Freiämter Lachsfilet an Dillrahmsauce, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

CHF 42.50

Bäretatze

Hecht-Lachs-Rolle mariniert an Zitronen-Kapern-Sauce, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

HAUPTGERICHTE

CHF 29.00

Paniertes Schweineschnitzel

Paniertes Schweinsnierstück, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

CHF 34.50

Schweinsrahmschnitzel

Schweinschnitzel an einer Pilzrahmsauce, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

CHF 37.00

Schweins-Cordonbleu

Paniertes Schweinsnierstück, Hinterschinken & Käse, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

CHF 48.00

Angus Entrecôte mit Kräuterbutter

Angus Rinds-Entrecôte, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

CHF 42.00 | CHF 48.00

Original-Wienerschnitzel vom Kalbsrücken

Petersilienkartoffeln, saisonales Gemüsebouquet, Preiselbeeren, Zitronenschnitz

CHF 42.50

Kalbsgeschnetzeltes

Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce, Champignons, saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

CHF 25.00
+ CHF 2.00
+ CHF 4.00



Saisonaler kunterbunter Gemüseteller

mit Rösti
mit Rösti und Spiegelei

Beilagen:

Wildreis | Buura Pommes | Salzkartoffeln | Nudeln | Süsskartoffel-Pommes | Rösti | Krokette

AUFVORBESTELLUNG

CHF 59.00 pro Person

Chateaubriand
ab 2 Personen in 2 Gängen serviert
Rindsfilet am Stück gegart, Sauce béarnaise
Saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Beilagen:

Wildreis | Buura Pommes | Salzkartoffeln | Nudeln |
Süsskartoffel-Pommes | Rösti | Kroketten



**Ab Mitte November servieren wir Ihnen gerne ab 2 Personen
(Reservation 2 Tage im Voraus)**

FONDUE CHINOISE Â DISCRETION

CHF 53.00 pro Person

Handgeschnittene Fleischstücke vom Kalb, Rind,
Schwein und Poulet
Rechaud mit heisser Bouillon, Früchte- und Gemüse-
platte
Buura Pommes und Reis
Garnituren wie Oliven, Silberzwiebeln, Cornichons,
Maiskölbchen, Antipasti und vier hausgemachte
Saucen.



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 Brotes und unserer Feinbackwaren

Burger Buns: Schweiz
Alle anderen Brote: Schweiz
Feinbackwaren: Schweiz

Herkunft unseres Fleisches und Fisch

Fisch: Schweiz, Europa
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 einen angenehmen Aufenthalt im Rössli mit genussvollen Momenten.

Ihre Familie Wohler mit dem Rössli-Team