



**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**

## JANUARLOCH im Rössli

Wir trotzen dem Januarloch! Die Feiertage sind vorbei und damit auch die üppigen Feste im Kreise der Liebsten. Wir servieren vom 13. Januar 2025 – 09. Februar 2025 einfache Speisen zu sensationellen Preisen.

Ob "Traditionell & Eifach", Schnitzelspecial oder Cordonbleu-Plausch– es hat für Jeden und Jede etwas dabei. Geniessen Sie gemütliche Stunden in einem schönen Ambiente und überlassen Sie uns die Arbeit!

## JANUARLOCH - *Bodeständig & Eifach* vom 13. Januar – 25. Januar

### Hauptspeisen

CHF 21.00		<b>ÄLPLER MAGRONEN</b> mit Röstzwiebeln und Speck ond es feins Öpfelmues dezue
CHF 21.00		<b>HÖRNLI UND GHACKETS</b> ond es feins Öpfelmues dezue
CHF 20.50		<b>SÄNNESPÄTZLE</b> Hausgemachte Spätzle mit Schinken- und Speckwürfeli, Rahm und Käse
CHF 19.00	✓	<b>"VEGI-SPÄTZLE"</b> Hausgemachte Spätzle mit Gemüse, Rahm und Käse
CHF 27.50		<b>METZGER RÖSCHTI</b> Speck, Cervelat, Tomaten, Raclettekäse ond es feins Öpfelmues dezue
CHF 24.50	✓	<b>GÄRTNER RÖSCHTI</b> Bohnen, Blumenkohl, Erbsen und Rüepli ond es feins Öpfelmues dezue

## JANUARLOCH - Schnitzelspecial vom 13. Januar – 25. Januar



### Hauptspeisen

CHF 24.00

#### PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

Paniertes Schweinsnierstück, Gemüse und Buura Pommes oder Süsskartoffelpommes

CHF 32.00

#### HOLZFÄLLER SCHNITZEL

Paniertes Schweinsnierstück mit gebratenem Schinken, Spiegelei und Röstzwiebeln, Buura Pommes oder Süsskartoffelpommes

CHF 37.00 | CHF 43.00

#### ORIGINAL WIENERSCHNITZEL vom Kalbsrücken

Petersilienkartoffeln, saisonales Gemüsebouquet, Preiselbeeren, Zitronenschnitz

CHF 30.00

#### SCHNITZEL "WALLISER ART"

Schweinsschnitzel (Schweinsnierstück) mit Raclettekäse & Tomaten überbacken, Buura Pommes oder Süsskartoffel-pommes

CHF 24.00

#### ✓ SELLERIESCHNITZEL

Sellerieschnitzel mit Couscouspanade, Buura Pommes oder Süsskartoffelpommes

CHF 26.00

#### ✓ PANIERTES KÄSEPLÄTZLI

serviert mit Gemüse und Buura Pommes oder Süsskartoffel-pommes

### VORANZEIGE

## JANUARLOCH – Cordonbleu-Plausch vom 26. Januar – 09. Februar



# JANUARLOCH – *Cordonbleu-Plausch* vom 26. Januar – 09. Februar



## Hauptspeisen

- CHF 19.00      **SCHWEINS-CORDONBLEU - *Traditionell***  
Paniertes Schweinsnierstück, Hinterschinken & Käse,  
Gemüse, Buura Pommes oder Süsskartoffelpommes
- CHF 19.00      **SCHWEINS-CORDONBLEU - "*Bauernart*"**  
Paniertes Schweinsnierstück, Speck, Käse & Zwiebeln,  
Gemüse, Buura Pommes oder Süsskartoffelpommes
- CHF 19.00      **SCHWEINS-CORDONBLEU - "*Hawai*"**  
Paniertes Schweinsnierstück, Käse & Ananas,  
Gemüse, Buura Pommes oder Süsskartoffelpommes
- CHF 19.00      **SCHWEINS-CORDONBLEU - "*Füürwehr*"**  
Paniertes Schweinsnierstück, Salami, Käse & Chili,  
Gemüse, Buura Pommes oder Süsskartoffelpommes
- CHF 26.00      ✓ **PANIERTES KÄSEPLÄTZLI**  
serviert mit Gemüse und Buura Pommes oder  
Süsskartoffel-pommes
- CHF 19.00      ✓ **KÄSESCHNITTE GARNIERT**  
Brot überbacken mit feinem Raclettekäse,  
Silberzwiebeln, Gurken und Spiegelei
- CHF 21.00      auf Wunsch mit Speck und Schinken

**Dieses Angebot ist nicht mit anderen Vergünstigungen (zBsp. 2für1)  
kumulier- und einlösbar! Danke für das Verständnis.**

## ZUMANFANG

CHF 7.00 | CHF 9.50



### Blattsalat

Diverse saisonale BIO-Blattsalate  
Salatsauce nach Wahl

CHF 9.50 | CHF 12.50



### Bunter Salatteller

BIO- Blattsalat & angemachte Salate  
Salatsauce nach Wahl

CHF 10.50 | CHF 13.50

### Nüsslisalat mit Ei und Speck

CHF 9.50 | CHF 12.50



### Nüsslisalat mit Ei

CHF 18.50

### Randen-Carpaccio mit Honig und lauwarmen Ziegenkäse

serviert mit kleinem Blattsalatbouquet, Baumüssen,  
Orangendressing und mit Orangenbrand parfümiert

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

CHF 12.50

### Weissweincremesuppe

mit Rahmhäubchen und Chilifäden

## 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

## FLAMMCHUECHE

- CHF 19.00 **Original**  
Bauernspeck, Zwiebeln und Sauerrahm-Mischung
- CHF 22.00 **Rössli**  
Landrauchschinken, gemischter Bergkäse, Zwiebeln, Schnittlauch und Sauerrahm- Mischung
- CHF 18.00  **Gemüse**  
Gemüse- Streifen, Zwiebeln und Sauerrahm-Mischung

## BODESTÄNDIG'S

- CHF 20.50 **SÄNNESPÄTZLE**  
Hausgemachte Spätzle mit Schinken- und Speckwürfeli, Rahm und Käse
- CHF 19.00  **"VEGI-SPÄTZLE"**  
Hausgemachte Spätzle mit Gemüse, Rahm und Käse
- CHF 27.50 **Metzger Röschi**  
Speck, Cervelat, Tomaten, Raclettekäse
- CHF 25.50 **Förster Röschi**  
Schinken, Champignons, Zwiebeln
- CHF 4.50 **Ond dezue**  
Es feins Öpfelmues

## AUSMEERODERSEE

- CHF 24.50 | 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 32.50 **Kalbsragout an Paprikasauce**  
serviert mit Spätzle und saisonales Gemüsebouquet
- CHF 42.00 | CHF 48.00 **Original-Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**  
Petersilienkartoffeln, saisonales Gemüsebouquet,  
Preiselbeeren, Zitronenschnitz
- CHF 42.50 **Kalbsgeschnetzeltes**  
Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce, Champignons,  
saisonales Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl
- CHF 29.50 **Gefüllte Hühnerbrust mit Pilzfarce im  
Blätterteigmantel**  
serviert an einer Kräuterrahmsauce, Broccoligemüse
- CHF 28.50 **Pouletbrust im Speckmantel**  
an Kräuterrahmsauce, saisonales Gemüsebouquet  
und Beilage nach Wahl
- CHF 25.00  **Saisonaler kunterbunter Gemüseteller**  
+ CHF 2.00 mit Rösti  
+ CHF 4.00 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