



«Le cheval blanc»

Restaurant | Bar | Vinothek

Herzlich Willkommen

zum «Genuss im Herzen von Zofingen»

Jeden Tag sind wir bereit, unser Bestes Wissen und Können, für Sie im Rössli weiterzugeben und Ihnen
Einen schönen Aufenthalt bei uns zu schenken.

Über 30 Jahre im Gastgewerbe tätig und seit gut 10 Jahren selbständig mit eigenen Betrieben, haben uns ein breites Fundament geschaffen, auf dem wir gerne mit Ihnen bauen möchten.

Frische Lebensmittel aus der Region, saisonale Angebote sowie zeitgemässe Zubereitung gehören zu unserem Handwerk in der Küche, wie die gelebte Gastfreundschaft und die Fachkompetenz im Bereich des Service an der Front.

Nicht jeder Tag läuft nach vorgeschriebenen Gesetzen, darum braucht es eine freundliche & rücksichtsvolle Zusammenarbeit zwischen Ihnen als Gast und uns.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und Sie werden Ihren Aufenthalt bei uns im Rössli in guter Erinnerung behalten.

Wir vom «Le cheval blanc» Team wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und hoffen, dass Sie sich in unserem Rössli wohl fühlen.

Ihre Gastgeber
Stefan & Marco Thommen Dirollo

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Sommer Gerichte

Vitello Tonnato	als Vorspeise	Fr. 16.80
	als Hauptspeise	Fr. 26.80
Roastbeef Teller mit bunter Salatgarnitur		Fr. 28.50
Poulet-Curry Salat mit bunter Salatgarnitur		Fr. 24.90

Fitness-Teller mit Salatgarnitur

dazu Hausdressing oder italienische Salatsauce

- 2 vegetarische **Frühlings Rollen** mit sweet Chili Sauce Fr. 19.90
- 2 **Schweinsschnitzel** mit Kräuterbutter Fr. 21.50
- 2 **panierte Schweinsschnitzel** Fr. 23.50
- **Pouletbrüstchen** mit Kräuterbutter Fr. 24.90
- 4 **Poulet Flügel** rezent gewürzt Fr. 24.00
- 150gr **Rindsfilet** mit Kräuterbutter Fr. 47.50
- 200gr **Rindsfilet** mit Kräuterbutter Fr. 56.00
- 300gr **Rindsfilet** mit Kräuterbutter Fr. 78.50
- 180gr **Zander Fisch Chnusperli** mit Sauce Tartare Fr. 23.00
- 5 **Black Tiger Crevetten** mit Knoblauch & Chili Fr. 26.80

Auch unsere Cordons bleu sind als Fitnesssteller erhältlich

Beliebte Klassiker

- **Salat Teller mit Ei** Fr. 18.90
- **Salat Teller mit Bauern Schinken** Fr. 21.90

- **Wurst Salat einfach** Fr. 10.90
- **Wurstsalat garniert** Fr. 16.90

- **Wurst Käse Salat einfach** Fr. 12.90
- **Wurst Käse Salat garniert** Fr. 18.90

- **Käse Salat einfach** Fr. 12.90
- **Käse Salat garniert** Fr. 18.90

Portion Pommes Frites als Beilage	Fr. 5.00
Grosse Portion Pommes Frites	Fr. 9.50



Cordon bleu des Monats

«Alp Hirt»

mit Bauern-Schinken, Landjäger,
Salbei & Bündner Sent-Alp-Käse



mit Schweins Nierstück
mit Kalbs-Bäggli

Fr. 29.90

Fr. 39.90

Feines, dünn geklopftes Cordon bleu gefüllt mit den
«gluschtigsten» Zutaten die die Saison anbietet.
In Butterschmalz knusprig ausgebacken und mit
Pommes frites serviert

Gemüse-Schüssel als Beilage dazu

+ Fr. 5.00



«Öises Huus Cordon bleu»

Einzigartig auf dem Holzbrett angerichtet, gefüllt mit würzigem
Rigi-Alp Käse & Bauern-Schinken
dazu Knobli-Mayonnaise & Sweet-Chilli Sauce
vom Schwein Fr. 29.90 / vom Kalb Fr. 39.90

«s' Rössli» Cordon Bleu

klassisch & original
mit Greyerzer-Käse und Bauern-Schinken
vom Schwein Fr. 27.90 / vom Kalb Fr. 37.90

«Gärtnerinnen» Cordon Bleu

mit Rohschinken, Greyerzer-Käse & Blattspinat
vom Schwein Fr. 29.90 / vom Kalb Fr. 39.90

Cordon Bleu «Elsass»

mit Crème fraiche, Schinken, Speck & Zwiebeln
vom Schwein Fr. 28.90 / vom Kalb Fr. 38.90

«Niklaus Thut» Cordon Bleu

mit Appenzeller-Käse, geräuchertem Speck & Bauern-Schinken
vom Schwein Fr. 28.90 / vom Kalb Fr. 38.90

«Teufels» Cordon Bleu

Das Scharfe, mit Hot Chili Sambal
mit Greyerzer Käse & Bauern-Schinken
vom Schwein Fr. 28.90 / vom Kalb Fr. 38.90

alle Cordon bleu werden mit Pommes frites serviert
Gemüse als Beilage + Fr. 5.00

Preise in CH Franken, inkl. 7,7% MwSt.



**Dienstags
Cordon bleu - Aktion**

Happy Tuesday

Bestelle 4 Bezahle 3

Wenn Sie am Dienstag mit 4 Personen zum Cordon bleu essen vorbeikommen, schenken wir Ihnen einfach das günstigste Cordon bleu

Machen Sie sich einen schönen Abend mit Ihren lieben Freunden und geniessen Sie unsere Hausspezialität

Diese Aktion gilt nur am Dienstag & für **4 Cordon bleu**
es kann nicht mit andern Angeboten kumuliert oder getauscht werden



Happy Birthday

**Unser Geschenk an das
Geburtstagskind 50% auf ein
beliebiges Cordon bleu**

Bringen Sie unbedingt Ihren Ausweis mit, denn wenn Sie heute Geburtstag feiern offerieren wir Ihnen & allen Ihren Gästen ein Cüpli «Cava» zum Aperitif

Für das Geburtstags-Kind gibt es zusätzlich sein Cordon bleu nach Wahl zum halben Preis

Diese Aktion gilt nur für das **Cordon bleu** Angebot
es kann nicht mit andern Angeboten kumuliert oder getauscht werden

einfach das grösste & beste
Wiener-Schnitzel
der Stadt

**hauchdünn geklopftes Kalbs-Schnitzel, paniert und im
Butter-Schmalz knusprig ausgebacken
serviert mit Pommes frites**

Gemüse als Beilage + Fr. 33.90
Fr. 5.00



**Donnerstags ist «Na Servus»
Wiener-Schnitzel Tag**

Bestellen Sie am Donnerstag ein «Na Servus» Wiener-Schnitzel und wir offerieren Ihnen 1dl roten Hauswein

Diese Aktion gilt nur für das **Wiener Schnitzel** Angebot
es kann nicht mit andern Angeboten kumuliert oder getauscht werden

Preise in CH Franken, inkl. 7,7% MwSt.

Neu im Rössli

Süßkartoffel Frites



Portion als Beilage

Fr. 9.50

Aufpreis anstelle Pommes frites + Fr. 4.50

Vorspeisen

Tages Suppe Dienstag-Freitag	Fr.	6.50
Grüner Blatt-Salat	Fr.	8.90
Kleinere Portion	Fr.	6.90
Gemischter Salat	Fr.	10.50
Kleinere Portion	Fr.	8.50
Marcos' Haus Salat	Fr.	14.50
mit Greyerzer Käse, Speck-Würfel, Pilzen, Brot-Croutons und Kernen serviert mit unserem herrlichen Hausdressing		
Rinds-Tatar 70gr.	Fr.	24.80
frisches Premium Rinds-Filet von Hand gehackt nach Ihren Wünschen in mild, medium oder scharf gewürzt mit Toast & Butter serviert		
Tagliatelle mit Belper Knolle	Fr.	14.80
an einer feinen Rahm-Sauce		

Vegetarische Gerichte

Gemüse Teller	Fr.	23.50
buntes Gemüse Potpourri mit Tagliatelle		
Tagliatelle mit Belper Knolle	Fr.	19.80
an einer feinen Rahm-Sauce		

Deklaration

Fleisch	Schwein / Kalb / Rind / Poulet	ausschliesslich aus der Schweiz
Fisch	Zander	EU Binnenfischerei
Gemüse / Salat		aus regionaler Produktion



Kein Cordon bleu

Schweins Schnitzel paniert serviert mit Pommes frites		Fr.	23.50
	Kleinere Portion	Fr.	17.50
Die Besten 7 Poulet-Flügeli werden nach einem alten Familien-Rezept rezent gewürzt		Fr.	21.00
Zander Fisch Chnusperli ca. 220gr. mit Sauce Tartare im Chörbli serviert oder 180gr. Chnusperli mit bunter Salatgarnitur als Fitness-Teller		Fr.	23.00
Rinds Filet vom Grill mit Kräuterbutter dazu Gemüse & Pommes frites	150 gr. 200 gr. 300 gr.	Fr.	47.50 56.50 78.50
Rinds Tatar 120 gr. frisches Rinder Filet von Hand gehackt nach Ihren Wünschen in mild, medium oder scharf gewürzt mit Toast & Butter serviert		Fr.	38.50
Rinds Filet «Robespierre» der ultimative Genuss eines dünn-geschnitten Rinds-Filets, mit Meer Salz & frischen Kräutern gewürzt dazu Pommes frites & Blattspinat		Fr.	39.80
<u>Beilagen</u> Tagliatelle, Pommes frites, Pommes Wedges			inkl.
Neu im Angebot: Süsskartoffel frites	+	Fr.	4.50
Portion Süsskartoffel frites		Fr.	9.50
Kleine Port. Pommes frites		Fr.	5.00
Portion Pommes Frites		Fr.	9.50
Portion Gemüse		Fr.	5.00

Preise in CH Franken, inkl. 7,7% MwSt.



Dessert Karte

Hausgemachte gebrannte Creme		Fr. 9.90
nach Grossmutter-Art mit Vanilleglace		
Marco's Himbeer-Träumli		Fr. 13.50
ein erfrischender Genuss mit «Schuss» & Limettensorbet		
Stefan's Schoggi-Chueche		Fr. 10.50
altes Familien-Rezept, lauwarm serviert mit Vanilleglace		
	+	Fr. 3.00
«Rössli» Eiskaffee		Fr. 12.50
mit einem Espresso verfeinert		
Coupe Danmark		Fr. 12.50
	Mini	Fr. 9.50
Vanilleglace mit heisser Schoggisauce		
Sorbet Teller mit Früchten		Fr. 13.50
Himbeer, Zwetschgen- & Limettensorbet mit frischen Früchten garniert		
Glace Aromen Sorbet	Vanille, Kaffee, Walnuss, Traube-Rum Himbeere, Zwetschgen, Limetten	
1 Kugel	Fr. 4.00	mit Rahm + Fr. 1.50
2 Kugeln	Fr. 7.50	mit Schoggisauce + Fr. 1.50
3 Kugeln	Fr. 11.00	

Preise in CH Franken, inkl. 7,7% MwSt.

Monats Dessert

Jeden Monat kreieren wir ein neues,
hausgemachtes Rahm-Parfait

Wir verraten Ihnen gerne um Welches es sich
diesen Monat handelt

Fr. 9.80

Dazu ein Glas Süßwein ?

