



«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.



Cordon bleu des Monats

«Wasabi»

mit Wasabi Käse & Schinken gefüllt
in knuspriger Taccos-Wasabi-Nuss-Panade



mit Schweins Nierstück
mit Kalbs-Bäggli

Fr. 29.80
Fr. 41.80

Jeden Monat kreieren wir für Sie ein neues Cordon bleu, mit feinem Käse aus unserem «Chäs Lädeli» in Zofingen. Dazu kombinieren wir dann die Füllung & die Panade zu einem speziellen Genuss. In Butterschmalz knusprig ausgebacken servieren wir Ihnen dieses Cordon bleu mit feinen Pommes frites.

oder mit Süsskartoffel frites
Gemüse-Schüssel als Beilage dazu

+ Fr. 4.50
+ Fr. 5.00

Wiener-Schnitzel

einfach das grösste & beste in Zofingen

dünnes Kalbs-Schnitzel (ca. 300 gr.) frisch paniert und knusprig
in Butter-Schmalz ausgebacken

Fr. 43.50

«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. 30.90 / vom Kalb Fr. 43.90

«s' Rössli» Cordon Bleu

klassisch & original

mit Greyerzer-Käse und Bauern-Schinken

vom Schwein Fr. 28.90 / vom Kalb Fr. 41.90

«Gärtnerinnen» Cordon Bleu

mit Rohschinken, Greyerzer-Käse & Blattspinat

vom Schwein Fr. 31.90 / vom Kalb Fr. 44.90

Cordon Bleu «Elsass»

mit Crème fraiche, Schinken, Speck & Zwiebeln

vom Schwein Fr. 29.90 / vom Kalb Fr. 42.90

«Niklaus Thut» Cordon Bleu

mit Appenzeller-Käse, geräuchertem Speck & Bauern-Schinken

vom Schwein Fr. 31.90 / vom Kalb Fr. 44.90

«Teufels» Cordon Bleu

Das Scharfe, mit Hot Chili Sambal

mit Greyerzer Käse & Bauern-Schinken

vom Schwein Fr. 30.90 / vom Kalb Fr. 43.90

alle Wiener-Schnitzel & Cordon bleu
servieren wir Ihnen mit Pommes frites inklusive

oder mit Süsskartoffel frites + Fr. 4.50

Gemüse als Beilage dazu + Fr. 5.00

XXL Cordon bleu

auf Vorbestellung für Fr. 53.00

Nach dem Besuch der Oli's vom www.cordonbleu-guide.ch und Ihrem super Bericht auf Ihrer Homepage, haben wir uns entschlossen unser Rössli Cordon bleu in einer XXL Version, auf Vorbestellung, anzubieten. Mindestens 800gr. bringt dieser Brocken auf die Waage und wird mit feinen Pommes frites serviert

Happy Tuesday

Bestelle 4 bezahle 3

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

Diese Aktion gilt nur am Dienstag & für 4 Cordon bleu, sie kann nicht mit anderen 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 & Ihren Gästen (max.4Pers.) ein Cüpli «Cava» zum Aperitif

Diese Aktion gilt nur für Cordon bleu Angebot, sie kann nicht mit anderen Angeboten kumuliert oder getauscht werden

Donnerstag ist Wiener-Schnitzel «Na servus» Tag

Bestellen Sie am Donnerstag ein Wiener-Schnitzel und wir offerieren Ihnen 1 dl Hauswein in weiss, rosé oder rot

Diese Aktion gilt nur für das Wiener-Schnitzel am Donnerstag, sie kann nicht mit anderen Angeboten kumuliert oder getauscht werden

Vorspeisen

Tages Suppe	Dienstag-Freitag	Fr.	6.50
Kürbis-Suppe Dreierlei mit Kürbiskernen & Kürbiskern-Öl		Fr.	9.90
Grüner Blatt-Salat		Fr.	8.90
	Kleinere Portion	Fr.	6.90
Gemischter Salat		Fr.	10.50
	Kleinere Portion	Fr.	8.50
Nüsslisalat mit Speckwürfeli & Ei		Fr.	12.80
Marcos' Haus Salat mit Greyerzer Käse, Speck-Würfel, Pilzen, Brot-Croutons und Kernen serviert mit unserem herrlichen Hausdressing		Fr.	14.50
Rinds-Tatar 70gr. frisches Premium Rinds-Filet von Hand gehackt nach Ihren Wünschen in mild, medium oder scharf gewürzt mit Toast & Butter serviert		Fr.	24.80

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käse-Spätzli mit Gemüse an feiner Rahm-Sauce	Fr.	23.80
Gemüse Teller buntes Gemüse Potpourri mit Tagliatelle	Fr.	23.50
Tagliatelle mit Belper Knolle an einer feinen Rahm-Sauce	Fr.	19.80
	als Vorspeise	Fr. 14.80

Deklaration

Fleisch	Schwein / Kalb / Rind / Poulet	ausschliesslich aus der Schweiz
Fisch	Zander: RU/KZ	



Kein Cordon bleu

Schweins Rahmschnitzel		Fr.	26.80
mit Champignons-Rahmsauce & Tagliatelle	Kleinere Portion	Fr.	21.80
Schweins Schnitzel paniert		Fr.	23.50
serviert mit Pommes frites	Kleinere Portion	Fr.	18.50
die besten 7 Poulet-Flügeli		Fr.	21.00
werden nach einem alten Familien-Rezept rezent gewürzt			
Zander Fisch Chnusperli ca. 220gr.		Fr.	23.00
mit Sauce Tartare im Chörbli serviert oder 180gr. Chnusperli mit bunter Salatgarnitur als Fitness-Teller			
Rinds Filet vom Grill	150 gr.	Fr.	47.50
mit Kräuterbutter	200 gr.	Fr.	56.50
dazu Gemüse & Pommes frites	300 gr.	Fr.	78.50
Rinds Tatar 120 gr.		Fr.	38.50
frisches Rinder Filet von Hand gehackt nach Ihren Wünschen in mild, medium oder scharf gewürzt mit Toast & Butter serviert			
Rinds Filet «Robespierre»		Fr.	39.80
der ultimative Genuss eines dünn-geschnitten Rinds-Filets, mit Meer Salz & frischen Kräutern gewürzt dazu Bratkartoffeln & Blattspinat			

Beilagen

Tagliatelle, Pommes frites, Pommes Wedges, Bratkartoffeln			inkl.
Neu im Angebot:	Süsskartoffel frites	+	Fr. 4.50
kleine Portion Pommes frites			Fr. 5.00
Portion Pommes Frites			Fr. 9.50
Portion Süsskartoffel frites			Fr. 9.50
Portion Gemüse als Beilage			Fr. 5.00

Dessert Karte

Monats Dessert		Fr. 9.80
Ämmitaler Merängge mit Vanille-Glace & Rahm		Fr. 14.50
Ämmitaler Merängge mit Rahm		Fr. 12.50
Hausgemachte gebrannte Creme nach Grossmutter-Art mit Vanilleglace		Fr. 9.90
Marco's Himbeer-Träumli ein erfrischender Genuss mit «Schuss» & Limettensorbet		Fr. 13.50
Stefan's Schoggi-Chueche altes Familien-Rezept, lauwarm serviert mit Vanilleglace		Fr. 10.50
	+	Fr. 3.00
«Rössli» Eiskaffee mit einem Espresso verfeinert		Fr. 12.50
Coupe Danmark Vanilleglace mit heisser Schoggisauce	Mini	Fr. 12.50 Fr. 9.50
Sorbet Teller mit Früchten Himbeer, Zwetschgen- & Limettensorbet mit frischen Früchten garniert		Fr. 13.50
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.