



«Le cheval blanc»
Restaurant | Bar | Vlnothek

Herzlich Willkommen
zum «Genuss im Herzen von Zofingen»

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

Über 36 Jahre im Gastgewerbe, seit 10 Jahren in eigenen Betrieben tätig, 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 als Gastgeber.

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

Das Team vom «Le cheval blanc» wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt und hofft, 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

«3x schwarzer Kater»

aus unserer Hexenküche
gefüllt mit Chorizo & Kräuter Cantadou

mit Schweins Nierstück	Fr. 29.90
mit Kalbs-Bäggli	Fr. 42.90

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	+ Fr. 4.50
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. 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 Cordon bleu servieren wir Ihnen mit Pommes frites inklusive

oder mit Süsskartoffel frites	+	Fr.	4.50
Gemüse als Beilage dazu		Fr.	5.00

XXL Rössli Cordon bleu

Nur 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 das 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.4 Pers.) ein Cüpli «Cava» zum Aperitif

Diese Aktion gilt nur für das 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 weiss, rosé oder rot dazu**

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

Vorspeisen

Tages Suppe	von 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
Marcos' Haus Salat		Fr.	14.50
mit Greyerzer Käse, Speck-Würfel, Pilzen, Brot-Croutons und Kernen serviert mit unserem herrlichen Hausdressing			
Rinds-Tatar	als Vorspeise	70gr.	Fr. 24.80
frisches Premium Rinds-Filet von Hand gehackt	als Hauptgang	120gr.	Fr. 38.80
nach Ihren Wünschen in mild, medium oder scharf gewürzt, mit Toast & Butter serviert			

Vegetarische Gerichte

Gemüse Teller		Fr.	23.50
buntes Gemüse Potpourri mit Tagliatelle			
Tagliatelle mit Belper Knolle		Fr.	19.80
an einer feinen Rahm-Sauce	als Vorspeise	Fr.	14.80
Portion Pommes Frites		Fr.	9.50
Portion Süsskartoffel frites		Fr.	9.50



Deklaration

Fleisch

Schwein / Kalb / Rind / Poulet / Wild

ausschliesslich aus der Schweiz

Fisch

Zander: RU/KZ

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

Klassiker im Rössli

Schweins Rahmschnitzel	Fr.	26.80
mit Champignons-Rahmsauce	Kleinere Portion	Fr. 21.80

Schweins Schnitzel paniert	Fr.	23.50
knusprig ausgebacken	Kleinere Portion	Fr. 18.50

die besten 7 Poulet-Flügeli 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 einer Beilage nach Wahl	Fr.	23.00
---	-----	-------

Rinds Filet vom Grill	150 gr.	Fr.	42.50
mit Kräuterbutter	200 gr.	Fr.	51.50
	300 gr.	Fr.	73.50

Rinds Filet «Robespierre»	Fr.	39.80	
der ultimative Genuss eines dünn-geschnitten Rinds-Filets, mit Meer Salz & frischen Kräutern gewürzt dazu Blattspinat			

Beilagen

Tagliatelle, Pommes frites, Haus Pommes Wedges, Bratkartoffeln, Reis			inkl.
Süsskartoffel frites	+	Fr.	4.50

kleine Portion Pommes frites	Fr.	5.00
------------------------------	-----	------

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			Fr. 12.50
		Mini	Fr. 9.50
Sorbet Teller mit Früchten Himbeer, Zwetschgen- & Limettensorbet mit frischen Früchten garniert			Fr. 13.50
Glace Aromen		Vanille, Kaffee, Walnuss, Traube-Rum	
Sorbet		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	