



«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 gerne.

Wir begrüßen Sie in unserer



**Die Dekoration können wir mit der freundlichen
Hexen-Leihgabe des Restaurant Kaserne in Bülach realisieren**

VIELEN HERZLICHEN DANK

**Unsere Hexenküche soll eine weitere kulinarische Attraktion im
Rössli sein. Lassen Sie sich verzaubern von unseren phantasievollen
Kombinationen und den originellen Ideen die wir für Sie in diesen
Wochen bereithalten**

Lassen Sie sich von unserer Hexenküche verhexen

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.



Hexen-Aperitif

Fr. 9.50

Blaue, rote oder grüne

Blubber Brüche

Tonic mit Blue Curaçao,

Red Orange oder

Grüner Banane

Heisses Hexen-Süppchen

Kröten-Teich

Fr. 9.90

Spinatcrèmesuppe mit „Aug-Einlage“



Hexen-Kräutlein-Salat

mit panierten Poulet-Knusper „Würmern“ Fr. 12.50

Hexen-Schmaus

Kutteln mit Tomaten-Sauce & Salzkartoffeln Fr. 18.50

Hexen-Zauber

Cordon bleu „Abra-Kadabra“

mit Crème fraiche, Zwiebeln, Schinken & Speck Füllung

mit Pommes frites Schwein Fr. 27.80

Kalb Fr. 38.80

Der Zauber-Lehrling

„Teufels“ Nudeln

Tagliatelle mit scharfer Tomatensauce & Rindsfilet-Streifen

Fr. 29.50



3mal Schwarzer Kater

„Hokus Pokus“ Cordon-bleu

Cordon bleu-Fondue, Cordon bleu gefüllt mit Schinken

& Salaten garniert Schwein Fr. 27.80

Kalb Fr. 38.80

Krötendreck & Mäusebein

geschmortes Kaninchen mit Kartoffeln & Gemüse Fr. 28.50



Magischer Hexen-Besen

Crevetten-Spiess auf Fenchel & Cherry-Tomaten
mit Pernod-Sauce & Reis serviert Fr. 29.80



«Öises Huus Cordon bleu»

**Einzigartig auf dem Holzbrett angerichtet, gefüllt mit
würzigem Rigi-Alp Käse & Bauern-Schinken
mit Knobli-Mayonnaise, Sweet-Chilli Sauce
& Pommes frites serviert**

«s' Rössli» Cordon Bleu klassisch & original
mit Greyerzer-Käse und Bauern-Schinken

«Gärtnerinnen» Cordon Bleu
mit Rohschinken, Greyerzer-Käse & Blatt-Spinat

«s'70er» Cordon Bleu «Hawaii»
mit Raclette-Käse, Bauern-Schinken & Ananas

«Niklaus Thut» Cordon Bleu
mit Appenzeller-Käse, geräuchertem Speck & Bauern-Schinken

«Teufels» Cordon Bleu
Das Scharfe, mit Hot Chili Sambal
mit Greyerzer Käse & Bauern-Schinken

vom Schwein	Fr. 27.80
vom Kalb	Fr. 38.80
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. 33.80
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.

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
Nüssli Salat mit gebratenem Speck & Ei	Fr.	12.80
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		

Eifachs & Guets

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		
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.

Kein Cordon bleu

Schweins Schnitzel paniert serviert mit Pommes frites		Fr.	23.50
	Kleinere Portion	Fr.	17.50
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-geschnittenen Rinds-Filets, mit Meer Salz & frischen Kräutern gewürzt dazu Pommes frites & Blattspinat		Fr.	39.80

Beilagen

Tagliatelle, Pommes frites, Pommes Wedges, Reis



Deklaration

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

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



Dessert Karte

Gebrannte Creme		Fr. 9.90
	Hausgemacht nach Grossmutter-Art mit Vanilleglace	
Marco's Himbeer-Träumli		Fr. 13.50
	ein erfrischender Genuss mit 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.