

«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.

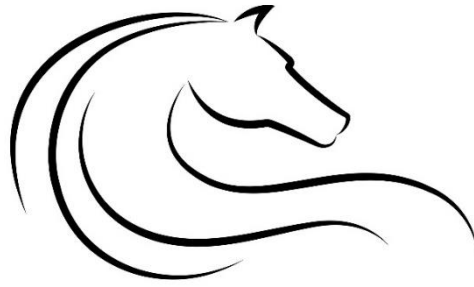
Nicht jeder Tag läuft nach vorgeschriebenen Gesetzen, darum braucht es eine freundliche & rücksichtsvolle Zusammenarbeit zwischen Ihnen als Gast und uns.

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.



Bärlauch und seine Freunde

Vorspeisen

Bärlauch-Suppe mit Frühlings-Morcheln	Fr. 9.80
Bärlauch-Hüttenkäse-Crostinis serviert mit buntem Blattsalat & Radieschen	Fr. 11.50
Tagliatelle mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln Bärlauch-Pesto-Rahm-Sauce und Belper Knolle	Fr. 17.50

Hauptspeisen

Tagliatelle mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln Bärlauch-Pesto-Rahm-Sauce und Belper Knolle	Fr. 23.50
Lamm-Nierstück mit Bärlauchkruste Rosa gebraten mit Merlot-Jus, neuen Kartoffeln & Gemüse serviert	Fr. 32.80
Kalbsgeschnetzeltes mit Bärlauch-Rahm-Sauce mit neuen Kartoffeln & Gemüse	Fr. 37.50
«Springtime» Crevetten Black-Tiger Crevetten in Butter gebraten mit Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten Pinienkernen und feinstem Bärlauch abgeschmeckt dazu servieren wir Reis	Fr. 36.50



Cordon bleu des Monats April

Bärlauch

mit frischem Bärlauch Pesto, Reblochon
& Bauern-Schinken gefüllt



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 & Blatt-Spinat
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.

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

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

Kein Cordon bleu

Schweins Schnitzel paniert		Fr.	23.50
serviert mit Pommes frites			
	Kleinere Portion	Fr.	17.50
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-geschnittenen Rinds-Filets, mit Meer Salz & frischen Kräutern gewürzt dazu Pommes frites & Blattspinat			
<u>Beilagen</u>			
Tagliatelle, Pommes frites, Pommes Wedges, Reis			
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.