



# «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.



## Cordon bleu des Monats Dezember

# Einfach Edel

mit Pecorino con Tartufo (Trüffelkäse)  
& Salami gefüllt



vom Schwein	Fr. 27.80
vom Kalb	Fr. 38.80
Gemüse als Beilage	+ Fr. 5.00
frischer Langentaler Trüffel	+ Fr. 5.00

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



## «Öises Huus Cordon bleu»

**Einzigartig auf dem Holzbrett angerichtet, gefüllt mit würzigem Ur-Eiche Käse aus Girenbad & 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 Greyerzer-Käse & Blatt-Spinat

**Cordon Bleu «Geisse-Peter»**  
mit Ziegen-Käse & Serrano-Schinken

**«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



**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 Kartoffel-Salat oder 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 Rotwein

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

# Vorspeisen

<b>Tages Suppe</b> Dienstag-Freitag	Fr.	6.50
<b>Grüner Blatt-Salat</b>	Fr.	8.90
Kleinere Portion	Fr.	6.90
<b>Gemischter Salat</b>	Fr.	10.50
Kleinere Portion	Fr.	8.50
<b>Marcos' Haus Salat</b>	Fr.	14.50
mit Greyerzer Käse, Speck-Würfel, Pilzen, Brot-Croutons und Kernen serviert mit unserem herrlichen Hausdressing		
<b>Grosse Portion</b>	<b>als Hauptgang</b>	Fr. 20.50
<b>Rinds-Tatar</b> 70gr.	Fr.	24.80
frisches Premium Rinds-Filet von Hand gehackt nach Ihren Wünschen in mild, medium oder scharf gewürzt mit Toast & Butter serviert		
<b>Grosse Portion 120 gr.</b>	<b>als Hauptgang</b>	Fr. 38.50

# Vegetarische Gerichte

<b>Gemüse Teller</b>	Fr.	23.50
buntes Gemüse Potpourri mit Tagliatelle		
<b>Tagliatelle mit Belper Knolle</b>	Fr.	19.80
an einer feinen Rahm-Sauce		
<b>Kleine Portion</b>	<b>als Vorspeise</b>	Fr. 14.80

# Eifachs & Guets

<b>Die Besten 7 Poulet-Flügeli</b>	Fr.	21.00
werden nach einem alten Familien-Rezept rezent gewürzt		
<b>Zander Fisch Chnusperli ca. 220gr.</b>	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

# 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.

Fr. 47.50

200 gr.

Fr. 56.50

300 gr.

Fr. 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

## Beilagen

Tagliatelle, Pommes frites, Pommes Wedges, hausgemachte Spätzli



## Deklaration

**Fleisch** Schwein / Kalb / Rind / Poulet

ausschliesslich aus der Schweiz

**Fisch** Zander

EU Binnenfischerei

**Pilze**

CH / Wauwil

**Gemüse / Salat**

aus regionaler Produktion

**Wild** Metzgerei Gretener

Rekingen, Aargau



## Dessert Karte

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



## **Hauswein Weiss**

1 dl

### **Jose Pariente**

Fr. 6.80

100% Verdejo, 13%Vol.  
Rueda DO, Spanien

### **Schiterberger Cuvée AOC**

Fr. 6.70

Chardonnay, Sauvignon blanc, 12,5%Vol.  
Weingut Landolt, Zürich

### **Weissburgunder Hofstatt DOC**

Fr. 6.90

100% Weissburgunder, 14%Vol.  
Kellerei Kurtatsch, Südtirol

## **Rosé**

### **Federweiss**

Fr. 5.50

100% Pinot noir, 13,1%Vol.  
Weingut Wetzels, Ennetbaden

### **Rosé da Romaneiro**

Fr. 6.00

Tinta Roriz & Touriga Franca, 12,5% vol.  
Quinta da Romaneira Douro, Portugal

## **Hauswein Rot**

### **Paco Garcia Crianza DOC**

Fr. 6.80

90% Tempranillo, 10% Garnacha, 14%Vol.  
Rioja, Spanien

### **MMM MACHO MAN MONASTRELL**

Fr. 7.40

100% Monastrell, 14,5%Vol.  
Casa Rojo, Murcia, Jumilla, Spanien

### **ALEXANDER vs THE HAM FACTORY**

Fr. 8.20

100% Tempranillo, 14%Vol.  
Ribera del Duero DO, Spanien

### **Stina Plavac Mali**

Fr. 7.80

100% Plavac Mali, 14,5%Vol.  
Jako VINO d.o.o. Brac, Dalmatien, Kroatien