

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



Cordon bleu des Monats

«s'Wiesn Schmankerl»

gefüllt mit Pulled Pork und Obatztem
paniert mit Laugen-Brösmeli

mit Schweins Nierstück	Fr. 32.90
mit Kalbs-Bäggli	Fr. 45.90

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

Vorspeisen

Tages Suppe	von Dienstag - Samstag		Fr.	6.50	
Kürbis-Suppe Dreierlei			Fr.	9.90	
mit Kürbiskernen und Kürbis-Kern-Öl					
Grüner Blatt-Salat			Fr.	8.90	
		kleinere Portion	Fr.	6.90	
Gemischter Salat			Fr.	10.50	
		kleinere Portion	Fr.	8.50	
Nüssli-Salat mit Ei & Speckwürfeli			Fr.	12.80	
Nüssli-Salat mit gebratenen Eierschwämmli			Fr.	14.80	
Marcos' Haus Salat		als Vorspeise	Fr.	14.50	
mit Greyerzer Käse, Speck-Würfel, Pilzen, Brot-Croutons und Kernen		als Hauptspeise	Fr.	19.50	
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 Beilage nach Wahl				
Tagliatelle mit Belper Knolle		als Vorspeise	Fr.	14.80
an einer feinen Rahm-Sauce		als Hauptspeise	Fr.	19.80
Beilagen				
Tagliatelle, Pommes frites, Reis, Spätzli				inkl.
Süsskartoffel frites		+	Fr.	4.50
kleine Portion Pommes frites			Fr.	5.00
Portion Gemüse als Beilage			Fr.	5.00
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

Crevetten: Vietnam

Wild-Klassiker

Rehpfeffer nach alter „Glarner Art“ Fr. 29.80
hausgebeizt mit Rotwein, zubereitet nach einem alten Glarner Rezept der Ur-Ur-Grossmutter von Marco.
Garniert mit Silberzwiebeln, Speck-Würfeli, Brot-Croûtons & Champignons
dazu servieren wir hausgemachte Spätzli

Rehschnitzel „Mirza“ Fr. 34.80
zarte Reh-Schnitzel, rosa gebraten mit feiner Wild-Rahm-Sauce kleinere Portion Fr. 27.80
dazu hausgemachte Spätzli & Preiselbeer-Apfel

Portion Rotkraut mit glasierten Maroni Fr. 4.00

Portion Rosenkohl Fr. 4.00

Portion Maroni Fr. 5.00

Wir verwenden ausschliesslich einheimisches, Aargauer Wild-Fleisch das wir von der Metzgerei Gretener in Rietheim beziehen dürfen

Herbstschmaus vegetarisch Fr. 25.80
unser vegetarischer Wild-Teller „vo Allem e chli Öppis“

hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Eierschwämmli als Vorspeise Fr. 19.80
und einer feinen Kräuter-Rahm-Sauce als Hauptgang Fr. 24.80

Traditionelles

Schweins Schnitzel paniert Fr. 23.50
knusprig ausgebacken, mit Pommes frites Kleinere Portion Fr. 18.50

Schweins Rahmschnitzel Fr. 26.80
mit Champignons-Rahmsauce & Beilage nach Wahl kleinere Portion Fr. 21.80

Zander Fisch Chnusperli ca. 220gr. mit Sauce Tartare im Chörbli serviert Fr. 23.00
oder 180gr. Chnusperli mit einer Beilage nach Wahl

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

Rindsfilet-Streifen «Stroganoff» Fr. 37.50
mit Paprika-Sauce und Reis serviert

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

Dessert Karte

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
Traube-Rum-Glace Praline Im Nuss-Krokant gewendet mit Morgan Rum übergossen			Fr. 8.50
Glace Aromen	Vanille, Kaffee, Pistache, Joghurt-Waldbeere, 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		

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

Vermicelles



Coupe Nesselrode mit Rahm	Fr.	12.50
kleiner Coupe Nesselrode mit Rahm	Fr.	9.50
Coupe Nesselrode ohne Rahm	Fr.	11.00
kleiner Coupe Nesselrode ohne Rahm	Fr.	8.00
Portion Vermicelles mit Rahm	Fr.	10.00
kleine Portion Vermicelles mit Rahm	Fr.	7.00
Portion Vermicelles ohne Rahm	Fr.	8.50
kleine Portion Vermicelles ohne Rahm	Fr.	5.50