



Gasthof zum Rössli



Bankette

Gasthof zum Rössli
Madeleine und Herbert Brun
Zentralstrasse 1
5610 Wohlen

056 622 15 61

info@roessli-wohlen.ch
www.roessli-wohlen.ch

Inhaltsverzeichnis

Aperitif- Knabbereien- Fingerfood	3
Fleischplättli für Aperobuffet	4
Vegetarische Plättli	4
Kalte Vorspeisen.....	5
Warme Vorspeisen	5
Salate	6
Suppen.....	6
Hauptgerichte	7
vom Poulet	7
mit Ente	7
vom Schwein.....	7
vom Rind	8
vom Kalb.....	9
Vegetarisch	10
Spaghetti – oder Maccaronen Topf	10
Desserts.....	11
Fleischdeklaration	12

Aperitif- Knabbereien- Fingerfood

Chips, Nüssli und Salzstängeli Tortillas mit scharfer Salasa und Guacamole Gefüllte Oliven	p. Pers.	4.50
Schinkengipfeli (Blätterteig)	p. Stk.	2.20
Wurstgipfeli (Blätterteig)	p. Stk.	2.20
Verschiedene Partyküchlein (Käse, Lauch etc.)	p. Stk.	2.20
Carrée Brötchen		
Schinken		
Delikatessen Fleischkäse		
Weichkäse		
Hartkäse		
Eier		
Thunfisch	Platte à 56 Stk.	56.00
Mini Laugensandwiches		
Schinken		
Salami milano		
Salami pikante		
Bündnerfleisch		
Rohschinken		
Landrauchschinken	pro Stk.	2.80
Speckbrot (ca. 1 kg)	p. Stk.	12.00
Oliven- Tomatenbrot (ca. 1 kg)	p. Stk.	12.00
Amuse Bouches klassisch ¼ Stück geschnitten (Käse, Schinken, Ei, Frischkäse, Spargeln)	p. Stk.	8.00
Amuse Bouches de luxe, ¼ Stück geschnitten (Rindstatar, Kalbstartar, Rauchlachs)	p. Stk.	9.60
Diverse Quiche pro Einheit geschnitten	45 Stk.	60.00
Frittierte exotische Häppchen	auf Anfrage	

Fleischplättli

Brunchplättli Aufschnitt, Salami, Speck, Hinterschinken	4 Pers. 600g	26.50
Trockenfleischplättli Bündnerfleisch, Rohschinken, Landrauchschinken Salami, Speck	4 Pers. 520g	89.00
Gemischtes Fleischplättli Aufschnitt, Bündnerfleisch, Rohschinken Salami, Speck	4 Pers. 600g	60.00
Fleisch- und Käseplättli Aufschnitt, Hinterschinken, Landrauchschinken, Speck, Käse	4 Pers. 600g	42.00
Käseplatte gemischt	12 Pers. 1kg	75.00

Vegetarische Plättli

Gemüse-Plättli drei Dipsaucen	20 Pers. 1 kg	35.00
Antipasti Plättli raffiniert- abgeschmecktes Grillgemüse	15 Pers. 1 kg	42.00
Früchtespiessli	12 Pers. 950g	29.00

alle Plättli sind ausgarniert

Kalte Vorspeisen ab 10 Personen

Orangen- Crevettencocktail mit Toast und Butter	14.50
Anti pasti Teller mit grobem Pfeffersalami, Rohschinken, Parmesan und mariniertem Gemüse	16.50
Avocadotartar mit Rauchlachs Blattsalat und Knoblibrot	16.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Black Tigers (3 Stk)	18.50

Warme Vorspeisen ab 10 Personen

Teigtaschen mit Ricotta- Käsefüllung mit Kirschtomaten und Salbeibutter	11.50
Risotto „Melanzane“ mit Auberginenwürfeli, getrockneten Tomatenstreifen und Kräutern	10.50
Zander mit Meeretich-Kräuterkruste auf Wirzrahmbeet umgeben von Weissweinsauce	14.50
Forellenfilets im Sesam-Kräutermantel gebraten auf Parmesanrisotto	16.50
Waldpilzragout in Blätterteigtasche	16.50

Salate ab 10 Personen

Grüner Salat	7.80
kleiner gemischter Salat	6.80
gemischter Salat	9.80
Haussalat mit warmen Speckstreifen und Champignons an Himbeerdressing	14.50

Suppen ab 10 Personen

Kraftbrühe mit Flädli	7.80
Kraftbrühe mit Eierstich	7.80
Klare Gemüsesuppe	6.50
Klare Zwiebelsuppe mit Knoblauch Grissini	7.80
Tomatencrèmesuppe	7.80
Geflügelcrèmesuppe mit Pouletstreifen	8.50
Lauchrahmsuppe mit Brot Croûtons	8.00
Bündnergerstensuppe	8.50
Leichte Currysuppe mit Steinpilzen	9.50
Süsskartoffelchilisuppe	9.50

Hauptgerichte ab 10 Personen

Poulet

Zarte Pouletbrust im Kokosmantel
pikante Currysauce, Basmatireis 24.50

Pouletbruststreifen an Estragonsauce
Tagliatellen, Gemüse * 23.50

Ente

Rosa gebratene Entenbrust
mit Orangensauce, serviert mit Mascarponeisotto 34.50

Schwein

Gefüllte Schweinsbrust aus dem Ofen
an Merlotsauce, und Gemüse * 22.50

Geschnetzeltes Schweinefleisch „Zürcherart“
an Champignonrahmsauce,
serviert mit Rösti 26.50

Schweinsschnitzel vom Nierstück
an Cognacrahmsauce mit Champignons * 24.80

Schweinsbraten „Aargauerart“,
gefüllt mit Dörripflaumen, und Gemüse * 24.50

Schweinssteak vom Ofen begleitet von feinwürziger
Pommery Senfsauce, Gemüse garnitur * 27.50

Schweinsfilet Medaillons
an Morchelrahmsauce oder Calvadosauce
Gemüse garnitur * 33.50

* Beilagen: Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kroketten, Kartoffelschnitze
Tagliatellen, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli

Rind

Ungarischer Rindsgulasch, rassig abgewürzt, Gemüse *	24.50
Marinierter Rindsschmorbraten nach Burgunderart, mit Gemüse *	27.50
Roastbeef „englische Art“ mit Bearnaisesauce, Gemüse garnitur *	33.50
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ serviert mit Gemüse *	34.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit kräftiger Barolosauce, serviert mit Gemüse garnitur *	46.50
Entrecôte Kräuterbutter oder farbige Pfeffersauce Gemüse garnitur *	34.50

* Beilagen: Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kroketten, Kartoffelschnitze
Tagliatellen Trockenreis, Risotto, Butterspätzli

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes „Dragonerart“ mit Speckstreifen und Champignons an würziger Sauce, mit Butterrösti	33.50
Glasierter Kalbsschulterbraten vom Ofen mit Rotweinjus oder Morchelsauce mit Gemüse *	30.50
Kalbs Saltimbocca serviert mit Gemüse *	33.50
Kalbs Cordon Bleu serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	34.50
Wienerschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	33.50
Kalbsinvoltini Steinpilzrisotto und Broccoliröschen	33.50

Favoriten

Kalbs- und Schweinsbraten an Rotweinsauce, serviert mit Gemüse*	28.50
Rinds- und Schweinsfiletmedaillons farbiger Pfeffer- und Bearnaisesauce mit Gemüse garnitur*	36.50

* Beilagen: Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kroketten, Kartoffelschnitze
Tagliatellen, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli

Vegetarisch

Teigtaschen mit Riccottafüllung an Tomatensauce	24.50
Frühlingsrollen (drei Stück) mit süsser Chilisauc serviert mit Trockenreis oder saisonalem Blattsalat	21.80
Auberginenpiccata serviert mit Risotto	17.50
Risotto „Melanzane“ mit Auberginenwürfel, getrockneten Tomatenstreifen und Kräutern	16.50
Vegetarisches Mah mee mit Gemüsestreifen und Krabbenbrot	16.50

Spaghetti – oder Maccaronen Topf ab 20 Personen

Spaghetti oder Maccaronen mit fünf verschiedenen Saucen zum selber schöpfen	23.00
---	-------

Desserts

Gebrannte Crème mit Vanilleglace	9.50
Caramel Chöpfl	7.50
Mousse au Chocolat (weisses und braunes)	10.50
Beerenmousse auf Ananascarpaccio	12.50
Saisonaler Parfaitteller mit Früchten	12.50
Fruchtsalat natur	7.50
Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Fruchtsalat mit Kirsch	9.50
Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	12.50
Früchtejalousie mit Vanilleglace	12.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace	10.50
Dessertkäse drei Sorten	12.50

Coupes: Für Coupes und saisonale Desserts, verlangen
Sie unsere à la carte Karte.

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz, USA, Brasilien, Uruguay
Lammfleisch:	Australien, Neuseeland
Wild:	Schweiz, Europa
Geflügel:	Schweiz