Sommermenu

Triologie von einer kalten Tomatensuppe
Melonen und Rohschinken

***

Gebratene Wolfsbarschfilets auf Mediterranem-Gemüse
Weissweinsauce
Bratkartoffeln

***

Rindsfiletstreifen mit Eierschwämmchen
an kräftigem Rotwein-Kräuterjus
Trockenreis

***

Karamelisierte Nektarinen mit Rosmarin mit seinem Sorbet

als 3Gang Menu (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	CHF 56.50
als 4Gang Menu	CHF 69.50
nur Hauptgang	CHF 34.50

Sommerliche Gerichte

Salate, Vorspeise und Suppen

	Grüner Gartensalat		9.80
	Gemischter Salat		10.80
	Kleiner Menüsalat		7.80
	Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella		16.50
	Triologie von einer kalten Tomatensuppe, Melonen und Rohschinken		14.50
	Rindfleischtatar pikant oder scharf kleines Salatbouquet, mit Toast und Butter	24.50	29.50
	Maiscremesuppe mit Curry leicht gestäubt, Popcorn		10.50
	Hausgemachte Tagessuppe „solang es hät“		7.50
	Kraftbrühe mit Flädli oder Ei		8.80

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller dazu servieren wir *eine Beilage Ihrer Wahl* Kroketten, Trockenreis, Salzkartoffeln, Butternudeln, Bratkartoffeln	25.50
Hausgemachte Ravioli Caprese mit Cherry-Tomaten und Basilikum	24.50
Gemüse- Stroganoff an pikanter Peperoni Sauce im Reisring	24.50

Fischgerichte

Portion Zander Fischknusperli serviert mit Tartar Sauce	27.80
Zander Fischknusperli „Rössli" garniert mit verschiedenen Salaten, Sauce Tartar	27.80
Gebratene Wolfsbarschfilets auf Mediterranem-Gemüse Weissweinsauce, Bratkartoffeln	34.50
Gebratene Eglifilets mit Eierschwämmchen Gemüseallerlei, Salzkartoffeln	35.50
Gebratenes Zanderfilet nach provenzalischer-Art Limettenrisotto	35.50

Fleischgerichte

Schweinsschnitzel paniert mit Gemüseallerlei und Pommes frites	23.80
Schweinsrahmschnitzel an einer leichten Pilzrahmsauce Butternudeln	24.80
Schweins- Cordon- Bleu gefüllt mit Hinterschinken, Raclette- und Greyerzer Käse, Gemüseallerlei und Pommes frites	28.50
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüseallerlei und Pommes frites	26.50
Wienerschnitzel, Gemüseallerlei, Pommes frites	34.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art" Butterrösti	34.50
Kalbsrahmschnitzel an einer leichten Pilzrahmsauce Gemüseallerlei, Butternudeln	34.50
Entrecôte 3 Korn Pfeffersauce Gemüseallerlei, Kartoffelkroketten	36.50
Rindsfilet „Café de Paris" mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüseallerlei, Pommes- Frites	46.50
Rindsfiletwürfel „Stroganoff" an einer pikanten Peperoni Sauce Butternudeln	34.50
Im Ofen gebratenes Lammnierstück unter einer Fetakäsemantel Mediterranem- Gemüse, Bratkartoffeln	36.50
Rindsfiletstreifen mit Eierschwämmchen an kräftigem Rotwein-Kräuterjus Trockenreis	34.50
Kalbs- Piccata mit Thymian Gemüseallerlei, Limettenrisotto	34.50

Fitnessecke garniert mit frischen Salaten

	Schweizer Pouletbrust		25.80
	Schweinsschnitzel nature		24.80
	Kalbschnitzel vom Grill		34.50
	Entrecôte vom Grill		36.50
	Rindsfilet vom Grill		46.50
	Fischknusperli „Rössli"		27.80
	Salatteller mit Ei		15.50
	Wurstsalat einfach oder garniert mit Salaten	12.50	16.80
	Thonsalat einfach oder garniert mit Salaten	14.50	18.80
	Trockenfleischteller mit Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken und Käse		24.50

Unsere Elsässer Flammkuchen

	Nature, Crème fraîche, Zwiebeln und Speck	15.80
	Gratinée, Crème fraîche, Zwiebeln, Speck und Käse	16.80
	Provençale Gratinée, Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Kräuter, Käse	17.80
	Vegetarisch Gratinée, Crème fraîche und verschiedenes Gemüse, Käse	17.80
	Pikante „Tex Mex", Crème fraîche, Hot- Chilisauce, Salami, Käse	18.80

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwST.

Herkunft der Fleischerzeugnisse

Geflügel:
Schweinefleisch:
Kalbfleisch:

Rindfleisch:	Paraguay, Australien
Lammfleisch:	Australien, Neuseeland
Wild:	Europa,
Fisch:	Gemäss Informationstafel

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über möglicher Allergene in den einzelnen Gerichten.

Glutenfrei

Vegetarisch

www.roessli-wohlen.ch