




## Salate und Vorspeisen

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotroutons (nach Verfügbarkeit)	14.50
Grüner Gartensalat	9.80
Gemischter Salat	10.80
Kleiner Menusalat	7.80
Herbstlicher Blattsalat mit marinierten Pilzen, Trauben und Brotroutons	14.50
Triologie von Hirschcarpaccio mit Belper- Knolle, Kürbiscrèmesüppchen mit Salbei und Pinienkernen und Mousse von Waldpilzen	18.50
Rindfleischtatar mild oder pikant garniert mit Zwiebeln, Kapern und einem kleinen Salatbouquet, Toast und Butter	24.50 29.50

## Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer verfeinert	12.50
Hausgemachte Tagessuppe „solang es hät“	7.50
Kraftbrühe mit Flädli oder Ei	8.80

## Vegetarische Gerichte

 Reichhaltig garnierter Herbstteller mit allen herbstlichen Garnituren und Früchten hausgemachte Butterspätzli	26.50
 Gemüseteller dazu servieren wir <b>eine Beilage Ihrer Wahl</b> Kroketten, Trockenreis, Salzkartoffeln, Butternudeln, Butterspätzli	26.50
 Hausgemachte Raviolis gefüllt mit Baumnüssen und Gorgonzola mit sautierten Steinpilzen	25.50

## Fischgerichte

Portion Fischknusperli (Zander) serviert mit Tartar Sauce	27.80
Fischknusperli „Rössli“ (Zander) garniert mit verschiedenen Salaten, Sauce Tartar	27.80
Gebratene Eglifilets mit sautierten Mischpilzen und Kräutern Gemüseallerlei, Salzkartoffeln	35.50
Gebratenes Zanderfilet mit einer Meerrettichkräuterkruste überbacken auf Rahmwirz, Weissweinsauce, Trockenreis	35.50



## Wildgerichte

Wild Trio von Reh-, Hirsch- und Wildschweinmedaillon Rosenkohl, Rotkraut und Maroni, gefüllter Apfel, Butterspätzli	38.50
Rehschnitzel „Mirza“ auf Wildrahmsaucenspiegel mit Waldpilzen und Trauben, Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni, gefüllter Apfel, Butterspätzli	38.50
Rehpfeffer „Hubertus“ Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni, gefüllter Apfel, Butterspätzli	29.50
Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit einer Quittenkruste überbacken auf Rahmwirzbeet, Rosenkohl, Butterspätzli	39.50
Wildschwein Cordon bleu Gefüllt mit Käse ,Äpfel und Rohschinken, garniert mit Rosenkohl , Rotkraut und Marroni, Butterspätzli	30.50








Ab 2 Personen

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen Rehrücken in zwei Gängen  
mit allen herbstlichen Garnituren pro Person 58.50

## Fleischgerichte

	Schweinschnitzel paniert mit Gemüse 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

## Fitnesssecke 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
 Wurst- Käse einfach oder garniert mit Salaten	14.50	18.80
 Thonsalat einfach oder garniert mit Salaten	14.50	18.80
 Trockenfleischsteller 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](http://www.roessli-wohlen.ch)