






# Frühlingserwachen

## Kalte und warme Vorspeisen



 Grüner Gartensalat		9.80
 Gemischter Salat		11.80
 Kleiner Menusalat		7.80
 Bunter Frühlingsblattsalat mit Spargeln, Radieschen und Tomaten		12.50
 Triologie von Morchel- Panna- Cotta, Bärlauchcrèmesuppe und hausgeräuchertem Lachs		16.50
Rindfleischtatar pikant oder scharf garniert mit Zwiebeln, Kapern, Salatbouquet, mit Toast und Butter	24.50	29.50
Bärlauchcrèmesuppe mit gefüllten Morcheln		12.50
Kreative Tagessuppe „solang es hät“		7.50
Kraftbrühe mit Flädli oder Ei		8.80

\*nach Marktlage

## Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet unter einer Kräuter- Meerrettichkruste auf Teigtaschen mit einer feinen Randen- Frischkäsefüllung Weissweinsauce	35.50
gebratene Wolfsbarschfilets auf jungem Frühlingsgemüse, umgeben von einer leichten Bärlauchsauce, neue Bratkartoffeln	34.50
Seeteufelmedaillonspiess auf Bärlauchrisotto umgeben von kleinem Gemüse	37.50


## Vegetarische Gerichte

Gemüseteller	
 dazu servieren wir <i>eine Beilage Ihrer Wahl</i> Kroketten, Trockenreis, Salzkartoffeln, Butternudeln,	26.50
 Zweierlei Teigtaschen gefüllt mit Spargeln und Bärlauch an einer leichten Rahmsauce mit Spargelrondellen und Cherrytomaten	24.50
Hausgemachte Morchel- Nudeln begleitet von getrockneten Tomaten, Spargelrondellen, Rahmsauce	25.50


## 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
Gefächertes Schweinssteak auf Rosmarinjus Hausgemachte Morchel- Nudeln, Gemüseallerlei	28.50
Perlhuhnbrust gefüllt mit Frischkäse und im Rohschinkenmantel Frühlingsgemüse, Parmesanrisotto	26.50
Entrecôte unter einer Bärlauchkruste gratiniert, junges Frühlingsgemüse, Kartoffelgnocchi	36.50

## 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
	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, Uruguay

Lammfleisch: Australien, Neuseeland

Wild: Europa,

Fisch: Gemäss Informationstafel

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



Glutenfrei



Vegetarisch

[www.roessli-wohlen.ch](http://www.roessli-wohlen.ch)