

# Sommermenu

## Sommerlicher Salat

aus Melonen, Peperoni, Tomaten, Oliven, Gurken, Zucchini und Burrata

\*\*\*

Gebratener Seeteufel -Spiess im Speckmantel  
auf Parmesan- Risotto  
umgeben von kleinem Gemüse

\*\*\*

Schweinfilet im Ofen gebraten auf Morchelsauce  
Gemüseallerlei  
Butternudeln

\*\*\*

Kirschen Clafouti  
mit marinierten Kirschen und Vanilleglace

als 3Gang Menu (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

CHF 58.50

als 4Gang Menu








CHF 65.50

nur Hauptgang

CHF 33.50

# Sommerliche Gerichte

## Salate, Vorspeise und Suppen

	Grüner Gartensalat	9.80
	Gemischter Salat	11.80
	Kleiner Menüsalat	7.80
 	Tomatensalat mit Burrata <small>(Burrata ist ein italienischer Frischkäse aus einer Sonderform der Mozzarella, wird aus Kuhmilch hergestellt)</small>	18.50
	Sommerlicher Salat aus Melonen, Peperoni, Tomaten, Oliven, Gurken, Zucchetti und Burrata	16.50
	Rindfleischtatar pikant oder scharf	
	kleines Salatbouquet, mit Toast und Butter	24.50 29.50
	Gazpacho mit Tomaten- Crostini	10.50
	Hausgemachte Tagessuppe wird für Sie täglich frisch zubereitet	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



Spaghetti mit glasierten Kirschtomaten, Basilikum und Burrata

(Burrata ist ein italienischer Frischkäse aus einer Sonderform der Mozzarella, wird aus Kuhmilch hergestellt)

25.50



Halbteigmonde gefüllt mit einer feinen Oliven- Tomaten- Frischkäsefüllung  
an leichter Rahmsauce und Eierschwämmchen

24.50

## Fischgerichte

Portion Zander Fischknusperli

serviert mit Tartar Sauce

27.80

Zander Fischknusperli „Rössli“

garniert mit verschiedenen Salaten, Sauce Tartar

27.80



Gebratener Seeteufelspiess im Speckmantel auf Mediterranem-Gemüse

Weissweinsauce, Bratkartoffeln

36.50

Gebratene Eglifilets mit Eierschwämmchen und Frühlingszwiebeln

Gemüseallerlei, Salzkartoffeln

35.50

Gebratene Lachsfilets auf sämigem Risotto

umgeben von kleinem Gemüse, Pesto

34.50


## Fleischgerichte

Schweinsschnitzel paniert mit Gemüseallerlei und Pommes frites	24.80
Schweinsrahmschnitzel an einer leichten Pilzrahmsauce Butternudeln	25.80
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 Holunderblütenkruste Mediterranem- Gemüse, Bratkartoffeln	36.50
Schweinfilet im Ofen gebraten auf Morchelsauce Gemüseallerlei, Butternudeln	33.50
Kalbs- Piccata mit Thymian Gemüseallerlei, Limettenrisotto	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
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](http://www.roessli-wohlen.ch)