



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	4
Vegetarische Plättli	4
Kalte Vorspeisen	5
Warme Vorspeisen	5
Saisonale Vorspeisentriologis	5
Salate	6
Suppen	6
Hauptgerichte	7
Schwein	7
Rind	8
Kalb	9
Favoriten	9
Vegetarisch	10
Vegan	10
Spaghetti – oder Macaronen Topf	10
Desserts	11
Fleischdeklaration	12

Aperitif- Knabbereien- Fingerfood

Chips und Nüssli	p.Pers.	2.50
Plus Tortillas mit scharfer Salsa und Guacamole und marinierten Oliven	p. Pers.	4.50
Schinkengipfeli (Blätterteig)	p. Stk.	2.20
Carrée Brötchen		
Schinken		
Delikatessen Fleischkäse		
Weichkäse		
Hartkäse		
Eier		
Thunfisch «nachhaltig»	Platte à 56 Stk.	56.00
Flammkuchen		
Nature	(Zwiebeln, Speck)	15.80
Gratinée	(Zwiebeln, Speck, Käse)	16.80
Provenzalisch	(Zwiebeln, Speck, Käse, Kräuter)	17.80
Vegetarisch	(Gemüse, Käse)	17.80
Tex Mex	(Salami, Chilisauce, Käse)	18.80
Speckbrot (ca. 1 kg)	p. Stk.	12.00
Oliven- Tomatenbrot (ca. 1 kg)	p. Stk.	12.00
Canape klassisch ¼ Stück geschnitten (Käse, Schinken, Ei, Frischkäse, Spargeln)	p. Stk.	8.00
Canape 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	pro Stück	2.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	pro Stück	2.20

alle Plättli sind ausgarniert

Kalte Vorspeisen ab 10 Personen

Orangen- Crevettencocktail mit Toast und Butter	14.50
Anti pasti Teller mit grobem Pfeffersalami, Rohschinken mit Früchten (saisonal), Parmesan, Oliven und mariniertem Gemüse	16.50
Lachs-Triologie Lachs Tatar, hausmarinierter Lachs und geräucherter Rauchlachs mit Salatbouquet	16.50
Tomaten- Avocadotürmchen mit pikant gebratenen Black Tigers Asia style	18.50

Warme Vorspeisen ab 10 Personen

Teigtaschen gefüllt nach Saison (Basilikum, Kürbis, Tomaten, usw.) mit marinierten Kirschtomaten und Kräutern	14.50
Walpilzrisotto mit getrockneten Tomatenstreifen und Kräutern	10.50
Gebratener Zander auf Ruccola- Risotto mit Dörrtomate	14.50
Getrockneter Krevetten- Spiess (Black Tigers) auf Safranrisotto	18.50

Unsere saisonalen Vorspeisentriologis:

Frühling:	Bärlauchcrèmesüppchen mit Morcheln, Spargelsalat hausmarinierter Lachs	18.50
Sommer:	Kalte Gazpacho, Melonen mit Rohschinken, Salatbouquet	18.50
Herbst:	Kürbiscrèmesüppchen, Wildterriner, marinierte Pilze Salatbouquet	18.50
Winter:	Weissweinschaumsüppchen mit Safranfäden, gebratener Zander auf Venere- Risotto	18.50

Salate ab 10 Personen

Grüner Salat	9.80
kleiner gemischter Salat	7.80
gemischter Salat	11.80
Haussalat mit warmen Speckstreifen und Champignons an Himbeerdressing, Brotcroûtons und Kirschtomaten	16.50
Saisonaler Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	16.50

Suppen ab 10 Personen

Kraftbrühe mit Flädli	8.80
Kraftbrühe mit Eierstich	8.80
Klare Gemüsesuppe	8.50
Tomatencrèmesuppe	8.80
pikante Rüblicrèmesuppe mit Ingwer	9.50
Lauchrahmsuppe mit Brot Croûtons	8.80
Bündnergerstensuppe	9.50
Leichte Currysuppe mit Früchtespiessli oder Steinpilz Einlage	9.80
Proseccoschaumsuppe mit gerösteten Knoblauchwürfel	10.50

Hauptgerichte ab 10 Personen

Poulet

Zarte Pouletbrust im Kokosmantel pikante Currysauce, Früchtereis	24.50
Pouletbruststreifen an Estragonsauce Tagliatellen, Gemüse *	23.50
Gefüllte Pouletbrust mit Cantadou im Rohschinkenmantel	24.50

Schwein

Hausgemachter Hackbraten „Rössli“ an Rotweinsauce und Gemüse *	22.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch „Zürcherart“ an Champignonrahmsauce serviert mit Röstli	26.50
„Riz Casimir“ Schweinsgeschnetzeltes an roter Currysauce Mandelreis mit Früchten garniert	24.50
Schweinsschnitzel vom Nierstück an Cognacrahmsauce mit Champignons *	25.80
Schweinsbraten „Aargauerart“, gefüllt mit Dörripflaumen und Gemüse *	24.50
Schweinssteak vom Ofen begleitet von feinwürziger Pommery Senfsauce, Gemüse garnitur *	28.50
Schweinsfilet Medaillons an Morchelrahmsauce oder Calvadosauce (beide Saucen + 3.00) Gemüse garnitur *	32.50

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

Rind

Rindsgeschnetzeltes an sämiger Paprikasauce	24.50
Marinierter Rindsschmorbraten nach Burgunderart, mit Gemüse *	27.50
Roastbeef „englische Art“ mit Bearnaisesauce, Gemüse garnitur *	33.50
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	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, Butterrösti	34.50
Glasierter Kalbsschulterbraten vom Ofen mit Rotweinjus oder mit Morchelsauce (+3.50) Gemüse *	28.50
Kalbs – Piccata mit Thymian serviert mit Gemüse *	34.50
Kalbs Cordon Bleu serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	36.50
Wienerschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	34.50
Kalbsinvoltini Steinpilzrisotto und Broccoliröschen	34.50

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 gefüllt nach Saison (Basilikum, Tomaten, Kürbis, usw.)	24.50
Frühlingsrollen (drei Stück) mit süßer Chilisauce serviert mit Trockenreis oder saisonalem Blattsalat	21.80
Gemüse-Piccata serviert mit Risotto	18.50
„Rössli’s“ Äplermagaronen mit Apfelmus	18.50
Vegetarisches Mah mee mit Gemüsestreifen und Krabbenbrot	17.50

Vegan

Vegane Teigtaschengefüllt mit einer Gemüsefüllung mit marinierten Kirschtomate	24.50
Tofu- Curry mit Trockenreis	23.50

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 Chöpfli mit Rahm	8.50
Mousse au Chocolat (weisses und braunes)	12.50
Beerenkompott mit hausgemachter Sauerrahmglace	10.50
Duett von Amaretto- und Orangenparfait begleitet von saisonalen Früchten	12.50
Fruchtsalat natur	7.50
Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Fruchtsalat mit Kirsch	9.50
Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	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