



«Le cheval blanc»

Restaurant | Bar | Vinothek

Herzlich Willkommen zum «Genuss im Herzen von Zofingen»

Jeden Tag sind wir bereit, unser Wissen und Können an Sie im Rössli weiterzugeben und Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns zu schenken.

Über 36 Jahre im Gastgewerbe, seit 10 Jahren in eigenen Betrieben tätig, haben uns ein breites Fundament geschaffen, auf dem wir gerne mit Ihnen bauen möchten.

Frische Lebensmittel aus der Region, saisonale Angebote sowie zeitgemäße Zubereitung gehören zu unserem Handwerk in der Küche, wie die gelebte Gastfreundschaft und die Fachkompetenz im Bereich des Service an der Front.

Nicht jeder Tag läuft nach vorgeschriebenen Gesetzen, darum braucht es eine freundliche & rücksichtsvolle Zusammenarbeit zwischen Ihnen als Gast und uns als Gastgeber.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und Sie werden Ihren Aufenthalt bei uns im Rössli in guter Erinnerung behalten.

Das Team vom «Le cheval blanc» wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt und hofft, dass Sie sich in unserem Rössli wohl fühlen.

Ihre Gastgeber
Stefan & Marco Thommen Diollo

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.**



Cordon bleu des Monats

«3x schwarzer Käter»

aus unserer Hexenküche
gefüllt mit Chorizo & Kräuter Cantadou

mit Schweins Nierstück	Fr. 29.90
mit Kalbs-Bäggli	Fr. 42.90

Jeden Monat kreieren wir für Sie ein neues Cordon bleu, mit feinem Käse aus unserem «Chäs Lädeli» in Zofingen. Dazu kombinieren wir dann die Füllung & die Panade zu einem speziellen Genuss. In Butterschmalz knusprig ausgebacken servieren wir Ihnen dieses Cordon bleu mit feinen Pommes frites.

oder mit Süßkartoffel frites	+ Fr. 4.50
Gemüse-Schüssel als Beilage dazu	+ Fr. 5.00



«Öises Huus Cordon bleu»

einzigartig auf dem Holzbrett angerichtet, gefüllt mit würzigem Rigi-Alp Käse & Bauern-Schinken
dazu Knobli-Mayonnaise & Sweet-Chilli Sauce
vom Schwein Fr. 30.90 / vom Kalb Fr. 43.90

«S' Rössli» Cordon Bleu

klassisch & original
mit Gruyere-Käse und Bauern-Schinken
vom Schwein Fr. 28.90 / vom Kalb Fr. 41.90

«Gärtnerinnen» Cordon Bleu

mit Rohschinken, Gruyere-Käse & Blattspinat
vom Schwein Fr. 31.90 / vom Kalb Fr. 44.90

Cordon Bleu «Elsass»

mit Crème fraiche, Schinken, Speck & Zwiebeln
vom Schwein Fr. 29.90 / vom Kalb Fr. 42.90

«Niklaus Thut» Cordon Bleu

mit Appenzeller-Käse, geräuchertem Speck & Bauern-Schinken
vom Schwein Fr. 31.90 / vom Kalb Fr. 44.90

«Teufels» Cordon Bleu

Das Scharfe, mit Hot Chili Sambal
mit Gruyere Käse & Bauern-Schinken
vom Schwein Fr. 30.90 / vom Kalb Fr. 43.90

alle Cordon bleu servieren wir Ihnen mit Pommes frites inklusive

oder mit Süßkartoffel frites	+	Fr. 4.50
Gemüse als Beilage dazu		Fr. 5.00

XXL Rössli Cordon bleu

Nur auf Vorbestellung für Fr. 53.00

Nach dem Besuch der Oli's vom www.cordonbleu-guide.ch und Ihrem super Bericht auf Ihrer Homepage, haben wir uns entschlossen das Rössli Cordon bleu in einer XXL Version, auf Vorbestellung, anzubieten. Mindestens 800gr. bringt dieser Brocken auf die Waage und wird mit feinen Pommes frites serviert

Happy Tuesday

Bestelle 4 bezahle 3

Wenn Sie am Dienstag mit vier Personen zum Cordon bleu essen vorbeikommen, schenken wir Ihnen einfach das günstigste Cordon bleu

Diese Aktion gilt nur am Dienstag & für 4 Cordon bleu, sie kann nicht mit anderen Angeboten kumuliert oder getauscht werden

Happy Birthday

**Unser Geschenk an das Geburtstagskind
50% auf ein beliebiges Cordon bleu**

Bringen Sie unbedingt Ihren Ausweis mit, denn wenn Sie heute Geburtstag feiern offerieren wir Ihnen & Ihren Gästen (max.4 Pers.) ein Cüpli «Cava» zum Aperitif

Diese Aktion gilt nur für das Cordon bleu Angebot, sie kann nicht mit anderen Angeboten kumuliert oder getauscht werden

Donnerstag ist Wiener-Schnitzel «Na servus» Tag

**Bestellen Sie am Donnerstag ein Wiener-Schnitzel und wir offerieren Ihnen
1 dl Hauswein weiss, rosé oder rot dazu**

Diese Aktion gilt nur für das Wiener-Schnitzel am Donnerstag, sie kann nicht mit anderen Angeboten kumuliert oder getauscht werden

Vorspeisen

Tages Suppe	von Dienstag - Freitag	Fr.	6.50
Kürbis Suppe	Dreierlei mit Kürbiskernen & Kürbiskern-Öl	Fr.	9.90
Grüner Blatt-Salat		Fr.	8.90
	Kleinere Portion	Fr.	6.90
Gemischter Salat		Fr.	10.50
	Kleinere Portion	Fr.	8.50
Marcos' Haus Salat		Fr.	14.50
mit Greyerzer Käse, Speck-Würfel, Pilzen, Brot-CROUTONS und Kernen			
serviert mit unserem herrlichen Hausdressing			
Rinds-Tatar	als Vorspeise	70gr.	Fr. 24.80
frisches Premium Rinds-Filet von Hand gehackt	als Hauptgang	120gr.	Fr. 38.80
nach Ihren Wünschen in mild, medium oder scharf gewürzt, mit Toast & Butter serviert			

Vegetarische Gerichte

Gemüse Teller	Fr.	23.50
buntes Gemüse Potpourri mit Tagliatelle		
Tagliatelle mit Belper Knolle	Fr.	19.80
an einer feinen Rahm-Sauce	als Vorspeise	Fr. 14.80
Portion Pommes Frites	Fr.	9.50
Portion Süßkartoffel frites	Fr.	9.50



Deklaration

Fleisch	Schwein / Kalb / Rind / Poulet / Wild	ausschliesslich aus der Schweiz
Fisch	Zander: RU/KZ	

Wiener-Schnitzel

einfach das Grösste & Beste in Zofingen

dünnes Kalbs-Schnitzel (ca. 300 gr.) frisch paniert und knusprig in Butter-Schmalz ausgebacken

Fr. 43.50

Klassiker im Rössli

Schweins Rahmschnitzel Fr. 26.80

mit Champignons-Rahmsauce Kleinere Portion Fr. 21.80

Schweins Schnitzel paniert Fr. 23.50

knusprig ausgebacken Kleinere Portion Fr. 18.50

die besten 7 Poulet-Flügeli nach einem alten Familien-Rezept rezent gewürzt Fr. 21.00

Zander Fisch Chnusperli ca. 220gr. mit Sauce Tartare im Chörbli serviert Fr. 23.00

oder 180gr. Chnusperli mit einer Beilage nach Wahl

Rinds Filet vom Grill 150 gr. Fr. 42.50

mit Kräuterbutter 200 gr. Fr. 51.50

300 gr. Fr. 73.50

Rinds Filet «Robespierre» Fr. 39.80

der ultimative Genuss eines dünn-geschnittenen Rinds-Filets,
mit Meer Salz & frischen Kräutern gewürzt dazu Blattspinat

Beilagen

Tagliatelle, Pommes frites, Haus Pommes Wedges, Bratkartoffeln, Reis inkl.

Süsskartoffel frites + Fr. 4.50

kleine Portion Pommes frites Fr. 5.00

Portion Gemüse als Beilage Fr. 5.00

Preise in CH Franken, inkl. 7,7% MwSt.

Dessert Karte

Monats Dessert		Fr. 9.80
Ämmitaler Merängge mit Vanille-Glace & Rahm		Fr. 14.50
Ämmitaler Merängge mit Rahm		Fr. 12.50
Hausgemachte gebrannte Creme nach Grossmutter-Art mit Vanilleglace		Fr. 9.90
Marco's Himbeer-Träumli ein erfrischender Genuss mit «Schuss» & Limettensorbet		Fr. 13.50
Stefan's Schoggi-Chueche altes Familien-Rezept, lauwarm serviert mit Vanilleglace		Fr. 10.50
	+	Fr. 3.00
«Rössli» Eiskaffee mit einem Espresso verfeinert		Fr. 12.50
Coupe Danmark Vanilleglace mit heißer Schoggisauce	Mini	Fr. 12.50
		Fr. 9.50
Sorbet Teller mit Früchten Himbeer, Zwetschgen- & Limettensorbet mit frischen Früchten garniert		Fr. 13.50
Glace Aromen	Vanille, Kaffee, Walnuss, Traube-Rum	
Sorbet	Himbeere, Zwetschgen, Limetten	
1 Kugel	Fr. 4.00	mit Rahm
2 Kugeln	Fr. 7.50	mit Schoggisauce
3 Kugeln	Fr. 11.00	
		+ Fr. 1.50
		+ Fr. 1.50

Preise in CH Franken, inkl. 7,7% MwSt.