

# Liebe Gäste

Wir freuen uns, wenn Sie Ihr Essen bei uns so richtig geniessen. Denn hier im ehemaligen «Rössli» hat Genuss Tradition. Seit Jahrhunderten wird hier aufgetischt und die gute Gesellschaft gepflegt. Dieser Tradition fühlen wir uns verpflichtet. So bleibt das «Rössli» weiterhin ein Stück Beinwil und eine Dorfbeiz, in der alle willkommen sind, auch einfach auf ein Bier nach dem Vereinsanlass. Und deshalb baut unsere Küche im Wesentlichen auf Schweizer Klassikern auf. Allerdings lassen wir es uns nicht nehmen, diese zeitgemäss zu interpretieren, mit einer Prise Inspiration zu versehen und mit viel Kreativität anzurichten. Lassen Sie sich doch einfach überraschen.

In diesem Sinne: En Guete und herzlich willkommen in der «Gnüsserei im Rössli»!

GNÜSSEREI  
*im Rössli*

**WILLKOMMEN IN DER GNÜSSEREI!**

## *Unsere Aperitife*

### **MIT ALKOHOL**

<b>Prosecco</b> 10 cl	<b>8.50</b>
<b>Gespritzter Weissler süss / sauer</b>	<b>7.50</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>9.50</b>
<b>Hugo</b>	<b>9.50</b>
<b>Martini Bianco / Rosso</b> 4 cl	<b>6.50</b>
<b>Campari</b> 4 cl	<b>7.50</b>
<b>Campari Orange oder Tonic</b>	<b>10.50</b>
<b>Cynar</b> 4 cl	<b>7.50</b>
<b>Gin Tonic (White Socks, Bio, Humbel)</b>	<b>11.50</b>

### **OHNE ALKOHOL**

<b>Schaumwein ohne Alkohol</b>	<b>8.50</b>
<b>Aperol Spritz Virgin</b>	<b>9.50</b>
<b>Hugo Virgin</b>	<b>9.50</b>
<b>Martini Rosso</b> 4 cl	<b>6.50</b>
<b>Sanbittèr</b> 10 cl	<b>4.50</b>
<b>Orangensaft</b> 20 cl	<b>5.50</b>

## GLAS FÜR GLAS GENIESSEN

# Unsere offenen Weine

### WEISS

10 cl

#### **Pinot Grigio Friuli DOC 2023**

**8**

Attems-Frescobaldi | Friaul, Italien | Pinot Grigio

#### **Stiefeliryter 2023**

**7.80**

Ortsbürgergemeinde Muri | Müller-Thurgau (Riesling Silvaner)

#### **Mitzi Gelber Muskateller DAC 2022**

**8.40**

Gross & Gross | Steiermark, Österreich | Gelber Muskateller

### ROSÉ

#### **Rütiberger Blanc de Noir 2023**

**8.20**

Kurt Obrist | Aargau | Pinot noir

### ROT

#### **Sherpa Rouge Wallis AOC 2020**

**9**

Domaines Chevalier | Wallis | Humagne rouge, Pinot noir | Bio

#### **GoruJumilla DOP 2022**

**8.30**

Bodegas Ego | Jumilla Spanien | Monastrell, Syrah, Petit Verdot

#### **Suolo Rosso Puglia IGP 2021**

**8**

Vigneti del Salento | Apulien, Italien | Primitivo, Merlot

## GENUSS IN KLEINEN PORTIONEN

### *Köstliches zum Auftakt*

<b>Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und -kernen</b>	<b>12</b>
<b>Unser Süppchen des Tages</b>  Saisonal und regional	<b>10</b>
<b>Grüner Salat</b>  An Andis Hausdressing (wahlweise französisch, italienisch oder Feigensenf)	<b>9</b>
<b>Gnüsserei-Salat</b>  Saisonales buntes Chrüsümüsi an Andis Hausdressing (wahlweise französisch, italienisch oder mit Feigensenf)	<b>14</b>
<b>Nüssli-Salat mit Ei und Croutons</b>  An Andis Hausdressing (wahlweise französisch, italienisch oder Feigensenf)	<b>13</b>
<b>Mit Speck</b>	<b>15</b>
<b>Kleines Rindstatar</b> Unsere Vorspeise für Fleischtiger mit Toast und Butter	<b>22</b>
<b>Kleines Kürbistörtchen</b> mit Wildschweinschinken, marinierten Pilzen, Zwerg-Orangen und Salatbouquet	<b>18</b>
<b>Ohne Schinken</b> 	<b>15</b>
<b>Gnüsserei-Plättli</b> Kleine Käse- und Fleischvariation, garniert	<b>24</b>

**SAISONAL, REGIONAL, GENIAL**

## *Die Gnüsserei-Spezialitäten*

<b>Grosser Gnüsserei-Salat</b> Mit Fischknusperli, Poulet oder Schweinsschnitzel nature	<b>26</b>
<b>Rindstatar «classique»</b> Bunt garniert, mit Toastbrot und Butter	<b>32</b>
<b>Goldbraun gebratenes Schweinsschnitzel</b> Vom Huwyler, paniert, mit Pommes frites	<b>27</b>
<b>Cordon bleu vom Säuli</b> Mit Burehamme, reichlich würzigem Raclettekäse und Pommes frites	<b>36</b>
<b>Andis Haus-Hackbraten</b> An «zweierlei-Senf-Rahmsauce», mit Kartoffel-Kräuterkrapfen und kleinem Gemüsebouquet	<b>36</b>
<b>Zander-Knusperli</b> An Schnittlauch-Tartarsauce, mit kleinem Chrüsimüsi-Salat und Pommes frites	<b>29</b>
<b>Gebratene Pouletbrust an Cognac-Pfefferrahmsauce</b> Butternudeln und Gemüsebouquet	<b>34</b>
<b>Hirschgulasch mit Waldpilzen</b> Rotchabis, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerapfel und hausgemachte Knöpfli	<b>36</b>
<b>Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce</b> Rotchabis, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerapfel und hausgemachte Knöpfli	<b>44</b>
<b>Vegetarischer Herbststeller</b>  Rotchabis, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerapfel, hausgemachte Knöpfli und Wirzröllchen	<b>32</b>
<b>Fragen Sie nach unserer vegetarischen Tagesempfehlung</b> 	



Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, das Wild aus der Schweiz, Deutschland oder Österreich, der Zander aus Deutschland.

## ETWAS SÜSSES BRAUCHT DER MENSCH

### *Unsere Desserts*

<b>Coupe Nesselrode</b> DIE Herbstspezialität	<b>14</b>
<b>Vermicelles</b> Mit Meringue und Rahm	<b>11</b>
<b>Tarte de Nata</b> Portugiesischer Rahmkuchen mit Haselnussglacé und Gewürzmandarinen	<b>13</b>
<b>Eiscafé</b> Kalt serviert – heiss geliebt!	<b>12</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Der Klassiker, auch in der Schweiz	<b>14</b>
<b>Minicoupes</b> Eiskreationen für den kleinen Dessertgluscht	<b>8</b>
<b>Eine Kugel geht immer</b> Oder auch zwei oder drei: unsere Schweizer Glacés von «I Gelati», pro Kugel	<b>4</b>
<b>Zuschlag für eine Portion Schlagrahm obendrauf</b>	<b>2</b>
<b>Käsevariation</b> Kleine Auswahl an Spezialitäten von der Chäsi Muri	<b>12</b>