

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

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

OHNE ALKOHOL

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

GLAS FÜR GLAS GENIESSEN

Unsere offenen Weine

WEISS

10 cl

Pinot Grigio Friuli DOC 2023

Attems-Frescobaldi | Friaul, Italien | Pinot Grigio

8

Stiefeliryter 2023

Ortsbürgergemeinde Muri | Müller-Thurgau (Riesling Silvaner)

7.80

Mitzi Gelber Muskateller DAC 2022

Gross & Gross | Steiermark, Österreich | Gelber Muskateller

8.40

ROSÉ

Rütiberger Blanc de Noir 2023

Kurt Obrist | Aargau | Pinot noir

8.20

ROT

Sherpa Rouge Wallis AOC 2021

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

9

Flor de Morca Campo de Borja DO 2023

Bodegas Morca | Aragón, Spanien | Garnacha

8.40

Suolo Rosso Puglia IGP 2021

Vigneti del Salento | Apulien, Italien | Primitivo, Merlot

8

GENUSS IN KLEINEN PORTIONEN

Köstliches zum Auftakt

Sellerie-Orangencrèmesuppe mit Croutons	12
Unser Süppchen des Tages  Saisonal und regional	10
Grüner Salat  An Andis Hausdressing (wahlweise französisch, italienisch oder Feigensenf)	9
Gnüsserei-Salat  Saisonales buntes Chrüsümüsi an Andis Hausdressing (wahlweise französisch, italienisch oder mit Feigensenf)	14
Nüssli-Salat mit Ei und Croutons  An Andis Hausdressing (wahlweise französisch, italienisch oder Feigensenf)	13
Mit Speck	15
Kleines Rindstatar Unsere Vorspeise für Fleischtiger mit Toast und Butter	22
Hausgemachte Käse-Maiskroketten  knusprig gebacken, Cocktailsauce, buntes Salatbouquet	15
Gnüsserei-Plättli Kleine Käse- und Fleischvariation, garniert	24

SAISONAL, REGIONAL, GENIAL

Die Gnüsserei-Spezialitäten

Grosser Gnüsserei-Salat Mit Fischknusperli, Poulet oder Schweinsschnitzel nature	26
Rindstatar «classique» Bunt garniert, mit Toastbrot und Butter	32
Gebratenes Lammfilet "provençale" mit Kräuterkruste überbacken, Kartoffelgratin und Gemüse	42
Kalbsschnitzel vom Grill an Portweinjus, Steinpilzrisotto und Saisongemüse	44
Andis Haus-Hackbraten An «zweierlei-Senf-Rahmsauce», mit Kartoffel-Kräuterkrapfen und kleinem Gemüsebouquet	36
Goldbraun gebratenes Schweinsschnitzel Vom Huwyler, paniert, mit Pommes frites	27
Cordon bleu vom Säuli Mit Burehamme, reichlich würzigem Raclettekäse und Pommes frites	36
Zander-Knusperli An Schnittlauch-Tartarsauce, mit kleinem Chrüsimüsi-Salat und Pommes frites	29
Knuspriger Kartoffelstrudel  auf Safranrahmsauerkraut, kleine Gemüseauswahl	26
Sämiges Weisswein-Steinpilzrisotto  mit Mandelbroccoli	28

ETWAS SÜSSES BRAUCHT DER MENSCH

Unsere Desserts

Coupe Nesselrode DIE Herbstspezialität	14
Vermicelles Mit Meringue und Rahm	11
Weisses Schoggi-Kaffeemousse mit kleinem Haselnusskuchen und Cassissorbet	13
Eiscafé Kalt serviert – heiss geliebt!	12
Coupe Dänemark Der Klassiker, auch in der Schweiz	14
Minicoupes Eiskreationen für den kleinen Dessertgluscht	8
Eine Kugel geht immer Oder auch zwei oder drei: unsere Schweizer Glacés von «I Gelati», pro Kugel	4
Zuschlag für eine Portion Schlagrahm obendrauf	2
Käsevariation Kleine Auswahl an Spezialitäten von der Chäsi Muri	12