

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 ALKOHOLO

Prosecco 10 cl	8.50
Gespritzter Weisser 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 ALKOHOLO

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

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 2021

9

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

Flor de Morca Campo de Borja DO 2023

8.40

Bodegas Morca | Aragón, Spanien | Garnacha

Suolo Rosso Puglia IGP 2021

8

Vigneti del Salento | Apulien, Italien | Primitivo, Merlot

GENUSS IN KLEINEN PORTIONEN

Köstliches zum Auftakt

Spargelcrèmesuppe	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)	15
Bunter Strauss von Blattsalaten mit zweierlei Spargelstücken  an Passionsfrucht-Vinaigrette	16
Blattsalate mit gebackenen Riesencrevetten dazu Sesammayonaise	19
Kleines Rindstatar Unsere Vorspeise für Fleischtiger mit Toast und Butter	23
Gnüsserei-Plättli Kleine Käse- und Fleischvariation, garniert	24

SAISONAL, REGIONAL, GENIAL

Die Gnüsserei-Spezialitäten

Grosser Gnüsserei-Salat Mit Fischknusperli, Poulet oder Schweinsschnitzel nature	27
Rindstatar «classique» Bunt garniert, mit Toastbrot und Butter	32
Geschmorte Kalbshaxe "Ossobucco" würzige Sauce, hausgemachte Quarkknöpfli, Gemüsebouquet	44
Entrecôte vom Bio-Weiderind auf zweierlei Spargeln, Sauce Choron, Mandelbällchen	46
Andis Haus-Hackbraten An «zweierlei-Senf-Rahmsauce», mit Kartoffel-Kräuterkrapfen und kleinem Gemüsebouquet	36
Goldbraun gebratenes Schweinsschnitzel Vom Huwyler, paniert, mit Pommes frites	28
Cordon bleu vom Säuli Mit Burehamme, reichlich würzigem Raclettekäse und Pommes frites	36
Eifach guet: Schweinssteak mit Pommes frites und Kräuterbutter kleines Gemüse	28
Zander-Knusperli An Schnittlauch-Tartarsauce, mit kleinem Chrüsimüsi-Salat und Pommes frites	29
Zweierlei Spargeln "milanese"  mit Parmesan überbacken, Nussbutter, Spiegelei, Pinienkerne	28
Hausgemachte Quarkchnöpfli  in leichter Bärlauchsauce, Cherrytomaten, Gemüse, Spargelstückli	26



Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, der Zander aus Deutschland.

ETWAS SÜSSES BRAUCHT DER MENSCH

Unsere Desserts

Kleines Panna-Cotta mit Erdbeer-Joghurtglacé und Mandelkuchen	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	12