



Gast sein - Geschichte erleben

Bereits im Jahre 1575 wird das Rössli erstmals schriftlich erwähnt. Später am 5. November 1840 wird im Rössli von rund 300 katholisch-konservativen Gesinnungsfreunden die Ruswiler Erklärung, ein politisches Manifest mit weitreichenden Folgen unterzeichnet. Im Rössli begann eine Entwicklung historischer Ereignisse, die letztlich zum Bundesstaat von 1848 führte. Die historische Bedeutung des Hauses spiegelt sich auch in der Speisekarte wider. Unter dem Motto „Gast sein - Geschichte erleben“ nehmen wir sie mit auf eine Reise zurück zum Ursprung der Schweiz.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen „E Guete“.

Manuela und Christian Mathis
mit Ihrem Rössli-Team

Thema Wasser:

Das „Hahnen-Wasser“ ist bei uns gratis. Jedoch vergisst man dabei schnell, dass es in sauberen Gläsern, in einer warmen Stube von fachlich ausgebildeten Mitarbeitern serviert wird. Für diese Dienstleistung berechnen wir einen entsprechenden Preis.

Label Fait maison:

«Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*).»

Wir berücksichtigen Lieferanten aus der Region:

Schwein	Wechsler Metzg aus Nebikon/Ruswil
Kartoffeln	Lukas Bernet, Charpfli
Frische Eier	Werner Friedli, Sigigen
Kräuter	aus dem Gartengässli oder vom eigenen Garten
Gemüse	Mundo, Rothenburg
Pasta gefüllt	Safra - Bottega della Pasta, Luzern
Brote	Willibech Ruswil, Brot&Co. Buttisholz

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 8.1% inbegriffen.



Advents-Menu

Winter-Salatbouquet mit Himbeervinaigrette 14
und zartem Wildsau Rohschinken garniert

Karotten Ingwer Suppe 14
mit geräuchertem Lachs 16

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Champignons 44
dazu Tagliatelle und Gemüsebouquet

-oder-

Bramata Oliven Schnitte 34
mit Waldpilzen
an roter Peperoni Sauce (vegan)

-oder-

Kürbis Amaretti Ravioli in Kurkumateig von «Safra»
an leichtem Weissweinschaum mit Kürbischutney 31
(vegetarisch)

Marroniparfait mit Glühwein Zwetschgen 15
und Quittensauce

4 Gang Menu 83 / vegetarisch 74
3 Gang Menu 69 / vegetarisch 61

„Der Stern (*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.“



Speisekarte

Rössli Salat mit Chnoblibrot (der Gemischte)	12.50
Grüner Salat mit Hausdressing	9.50
Winterlicher Blattsalat an French Dressing mit Apfel im Speckmantel und Cashewnüssen	15

Rössli Spezialitäten

Gebratenes Rehschnitzel an Wildjus mit Waldpilzen dazu hausgemachte Spätzli und Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	39
Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	37
Wildbeilagenteller mit Wildrahmsauce hausgemachte Spätzli und Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	31
Rosagebratene Kalbsleberli an Portweinsauce dazu hausgemachte Rösti und Gemüsebouquet	35

vom Säuli us em Rottal:

Schweinsschnitzel mit Sauerteigbrot paniert dazu Pommes frites* und Marktgemüse	29
Cordon Bleu Rusmu mit Schinken und Raclettekäse dazu Pommes frites* und Marktgemüse	36

Für Fischliebhaber

Zanderknusperli* mit Tartarsauce*
dazu Reis und Marktgemüse

Deklaration unseres Fleisches:

Wild: EU/NZ, Schwein, Poulet: CH, Fleischerzeugnisse: CH/I/E, Zander: Kasachstan
Fleisch aus Nicht-EU Ländern kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.
Alle unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Soja oder Gluten enthalten.
Somit bitten wir Sie, uns auf Allergien hinzuweisen.

„Der Stern () bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.“*

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 8.1% inbegriffen.



Pizzakarte (ab 18 Uhr)

Le classiche italiane

Margherita

Tomate, Mozzarella, Basilikum 17.50

Napoletana

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Oliven 20.50

Quattro Stagioni

Tomate, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Peperoni, Champignons 23.50

Le classiche del Rössli

Prosciutto

Tomate, Mozzarella, Schinken 21.00

Funghi

Tomate, Mozzarella, frische Champignons 20.50

Prosciutto e Funghi

Tomate, Mozzarella, Schinken, frische Champignons 22.00

Diavola

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami 22.00

Calzone (gedeckte Pizza)

Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei 23.50

al Tonno

Tomate, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Kapern 23.00

Salmone

Sauerrahm, Dyhrberg Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern 25.50

Ai frutti di mare

Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte 23.50

Pollo e aglio

Tomate, Mozzarella, Pouletstreifen, Peperoni, Knoblauch 22.00

Gorgonzola

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Artischocken 21.50

Quattro Fromaggi

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Feta, Mascarpone 22.50

Hawaii

Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas* 22.00

Emanuele

Tomate, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami,
Gorgonzola, Birnen*, Baumnüsse 26.50

Al carpaccio...

di manzo

Tomate, Mozzarella, Rind, Parmesan, Trüffelöl 26.00

Gerne nehmen wir Änderungswünsche auf und berechnen dafür pro Änderung 1Fr.
Zusätzliche Beilagen kosten je 2Fr. extra.



Le speciale del Rössli

Valle Rossa

Tomate, Mozzarella, Rauchspeck, Spinat, Ei 23.50

Rustica

Tomate, Mozzarella, Schinken, Speck, Zwiebeln, Knoblauch 23.50

Luisa

Tomate, Mozzarella, Mascarpone, Birnen*, Baumnüsse, Schuss Williams 22.00

Stammpizza

Tomate, Mozzarella, Schinken, Speck, Salami, Peperoni 26.00

Rössli

Tomate, Mozzarella, Rösslifiletstreifen, Kräuterbutter*, Parmesan 27.00

Le nuove

Pugliese

Tomate, Mozzarella, Zwiebeln, schwarze Oliven 19.50

Signora

Tomate, Mozzarella, Pouletstreifen, scharfe Salami, Ananas*, Peperoni 23.50

Signore

Tomate, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken 24.50

Amico mio

Tomate, Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Parmesan 25.50

Regina

Tomate, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum 26.00

Italia

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio, Rucola 22.50

America

Tomate, Mozzarella, Schinken, Mais*, Pommes frites* 22.50

Greca

Tomate, Mozzarella, Feta, frische Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln 21.50

Mezza Luna

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, wenig Schinken und Champignons 22.50

Le vegetariene

Contadina

Tomate, Mozzarella, mediterranes Grillgemüse 21.00

Primavera

Tomate, Mozzarella, Radicchio, Parmesan, Cherrytomaten 22.50

Estate

Tomate, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Parmesan 21.50

Misto Bosco

Tomate, Mozzarella, gemischte Waldpilze 21.00

Fiorentina

Tomate, Mozzarella, Spinat, Brokkoli, Knoblauch 21.50

„Der Stern (*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.“

Ab 10 Personen bieten wir Meterpizza für 22.50Fr. pro Person an. Vorteil: Kurze

Wartezeit, immer ein heisses Stück Pizza und essen so viel sie können.

Fragen Sie nach und reservieren Sie unter 041/495'11'25.

Weinkarte

Weissweine

Sein - Schwiizerisch

Molignon, Diego Mathier, Salgesch 2024

50

Traubensorte: Chasselas

Die sonnenverwöhnte Ernte zeichnet sich durch viel Volumen und eine zurückhaltende Säure aus. Die Frucht der alten Rebstöcke bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor.

Sortenrein Sauvignon blanc, Staatskellerei Zürich, 2024

52

Sortenrein bedeutet, dass sich die jeweilige Rebsorte unvermischt und unverfälscht im Glas entfalten kann.

Eine sehr typische Sauvignon-Nase mit Noten von weissen Holunderblüten und einer Spur Rhabarber. Fruchtsüßer Auftakt, der geprägt ist von viel Lebendigkeit, hin zu einem leicht mineralischen Finale.

Nobler Weisser, Weingut Nadine Sixer, Neftenbach 2024

52

Traubensorte: RieslingxSilvaner, Auslese

Der Riesling-Silvaner mit exotischen Fruchtaromen sowie einem Hauch von Pfirsich ist wunderbar erfrischend und bezaubert mit einem angenehmen Schmelz

Johannisberg AOC, Weingut Seewer, Susten 2024

52

Traubensorte: Gros Rhin (Sylvaner)

Ein runder, vollmundiger und herrlich ausgewogener Wein, der den Gaumen mit Aromen von Mandeln und reifen Birnen verführerisch schmeichelt. Seine elegante Herbe verleiht ihm einen langen Abgang

Cuvée Madame Rosmarie blanc, Diego Mathier 2023

54

Für die schöne Säure und die leichte Pfeffernote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Gros Rhin verleiht ihm seine Langlebigkeit.

Cuvée Prinzessin, Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch 2023

54

Traubensorten: Blanc de Noir, Riesling-Silvaner und Muscat

Die Cuvée bringt die jugendliche Frische, exotische Fruchtnote und die nötige Restsüsse hervor. Diese Eigenschaften machen die Prinzessin einmalig und unwiderstehlich.



Cuvée Kaiserin, Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch 2024	56
Traubensorten: Riesling-Silvaner und Federweiss Blauburgunder Die Kaiserin ist ein wunderschönes Spiel zwischen diesen beiden Traubensorten. Goldig - fruchtig - aromatisch mit elegantem Körper.	
Marciel AOC, Leukersonne, Leuk 2024	64
Traubensorten: Petite Arvine, Heida Eine Assemblage, die durch Lebendigkeit vollkommen überzeugt. Aussergewöhnlich beeindruckt durch seine feinen Salznoten, findet man in diesem Wein eine harmonische Synphonie von Frische und salzigen Akzenten.	
Ambassadeur des Domaines weiss, Diego Mathier, AOC Valais 2017/20	79
Traubensorte: Savagnin blanc, Marsanne blanche und Petite Arvine. In der Nase vereinen sich Zitrusfrüchte und weisser Pfirsich, mit gut eingebundener Barriquenote. Frisch, mit mineralischer und salziger Note. Voluminös im Gaumen mit der Stärke von exotischen Früchten und eine wunderschöne Komplexität im Abgang. Genuss in weiss!	

Schaumweine

Contarini Prosecco	51
Sehr fein, Akazienblüten und Zitronenaromatik, sehr sauber und typisch. Feine, schöne Perlage, für einen Prosecco anhaltend feine Mousse, feinfruchtig und füllig im Körper, harmonisch. Leicht und erfrischend zu jeder Stunde.	7.50/dl
Nicolas Feuillatte brut Réserve	79
Blasses Goldgelb. Feine Aromen von Beeren, Pfirsich, Grapefruit, Ananas und etwas Hefe. Feiner Mousse, ausgewogenen Säure und langer Abgang.	

Rotweine

Sein - schwiizerisch

Cornalin, Primus Classicus, Valais 2023

52

Sehr satte rote Farbe mit intensiven violetten Reflexen. In der Nase verbinden sich Düfte von Unterholz behutsam mit Aromen von Baum- und Haselnüssen. Ein Cru von grossem aromatischem Ausdruck

Nobler Blauer, Weingut Nadine Sixer, Neftenbach 2023

54

Die Trauben werden erst im Spätherbst geerntet und teilweise in Kisten angetrocknet. Dies verleiht dem Wein eine reife und fruchtige Note sowie einen gehaltvollen und komplexen Körper.

Pinot Noir „non filtré“ AOC, Diego Mathier, Salgesch 2023

54

Schönes, intensives, leicht mattes Rubinrot. Würzige Nase, wobei die Aromen von vollreifen Kirschen und Cassis hervorstechen. Schöner, fruchtiger Auftakt im Mund mit feinen Tanninen, die sich im Gaumen sehr schön entwickeln. Sehr harmonisch ausgewogen.

Positivo, Weingut Seewer, AOC Susten 2024

54

Traubensorten: Merlot, Gamaret

Ich bin eine moderne Cuvée voller Überraschungen. Meine Persönlichkeit findet sich in beerig, würzigen Noten. Vollmundig präsentiere ich mich im Gaumen und glänze mit Eleganz und voller Finesse.

Passo di Tambo, Carlo Tamborini, Ticino DOC 2023

55

Traubensorten: Merlot

Sattes Rubinrot, in der Nase Veilchen und Kirschen, Rumtopf, Rosinen und Gebäck, fülliger Gaumen mit viel Fruchtextrakt und Süßholz, reifes, feines Tannin, milde Säure und langer auf der Frucht endender Abgang.

Cuvée Prinz, Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch

56

Traubensorten: Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Blauburgunder und Dornfelder

Diese liebliche Cuvée ist sehr farb- sowie fruchtintensiv mit angenehmen Tanninen. Im Abgang besticht die natürliche Restsüsse und macht diesen Prinzen einzigartig.

Cuvée Kaiser, Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch 2024

58

Traubensorten: Zweigelt und Blauburgunder

Im Glas widerspiegelt sich die perfekte Harmonisierung dieser beiden Traubensorten. Der Körper ist extraktreich, vollmundig, weich und entwickelt eine unglaubliche Finesse.



Optimo, Diego Mathier, Salgesch 2023	62
Assemblage aus besten Trauben von Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamaret, Diolinoir und Ancellotta, ist komponiert als perfekter Wein für den besten Genuss im Weinglas.	
Der Name Optimo steht sinnbildlich für den natürlichen Drang des Menschen, alles zu optimieren. In diesem Sinne wurde viel Wert daraufgelegt, den Optimo rot für den idealen Genuss zu perfektionieren.	
Humagne rouge, Weingut Seewer, AOC Susten 2023	63
Ich bin ein echter Alpenwein mit typischem, etwas wildem Schlag. Versuchen Sie meine aparten Düfte von Waldbeeren, Baumrinden und Veilchen, meine erquickende Säure und meinen hemmungslosen Gerbstoff zu zähmen! Ein Wein mit Charakter!	
Ambassadeur des Domaines barrique, Diego Mathier, Pinot Noir Valais AOC 2021/22	79
Die Farbe umhüllt von einer schönen Intensität mit tiefen Granat Schattierungen. In der Nase nach reifen Früchten und zerdrückten Erdbeeren, die begleitet werden von der Noblesse und Eleganz der Eiche. Im Gaumen rund und entschlossen. Die seidige und teilweise zergangene Tanninstruktur schmeichelt angenehm. Das starke Finale, verbunden mit einer schönen Lebhaftigkeit verlängert den Genuss mit jugendlichen Noten. Ein Meisterwerk aus dem Hause Mathier!	
Schwiizer im Osland	
Barbera d'Asti DOCG Superiore, Cru montio, Cascina Terra Felice, Piemont 2023	62
Dieser besondere Barbera wird mindestens 18 Monate in Barriques ausgebaut. Denn die filigran gelesenen Trauben wachsen in den geeigneten Lagen der «TERRA FELICE». Das Resultat: Der CRU MONTIÓ kann mit den allerbesten Weinen des Piemonts Schritt halten. Der wahre Geschmack der Barbera-Traube entfaltet sich hier zum sinnlichen Genuss!	
Ruché di Castagnole Monferrato, Cascina Terra Felice 2023	58
Der Ruché ist eine autochthone Sorte aus dem Piemont und ergibt einen ganz besonderen aromatischen Wein. Dieser herrlich nach Rosen und Gewürzen duftende Wein überrascht mit seinen vielschichtigen Aromen und Nuancen.	

Italien

Col di Sasso, Castello Banfi, Toscana 2023	45
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
Klares Rubinrot. Frisch-fruchtige, beerige Nase, nach Kirschen, Himbeeren, Veilchen und Gewürzen duftend. Im Mund recht süffig, rund und geschmeidig; würzig der Nachgeschmack.	
Ripasso Valpolicella Superiore DOC, Cecilia Beretta 2022	52
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara	
Kräftiges Rubinrot; Fruchtig und komplex mit einem Anklang an Wildkirschen; Vielschichtig, ausgewogen und konzentriert, mit einer leichten Röstnote und einem langen Finale.	
Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana 2023	58
Viel schwarze Frucht, Pflaumen, warme Würze, etwas Cassis. Im Gaumen raffiniert und elegant, mit der nötigen Kraft, um zu beweisen, dass er trotz intensiv-fruchtiger Nase kein Blender ist. Ausgesprochen ausgeglichen, zugänglich und harmonisch.	
Il Carbonaione, Podere Poggio Scalette, Toskana 2019	84
Traubensorte: 100% Sangiovese	
Entgegenspringende, kraftvolle, energiegeladene Primärfrucht. Dazu Kaffee- und Röstholaromatik und etwas Tabak. Viel fleischiges Tannin in perfekter Qualität. Ein Meisterwerk an Komplexität und Ausgewogenheit. Viel Spass mit diesem Spitzenwein!	

Spanien

20 Aldeas, Condado de Haza, Castilla-León 2021	55
Traubensorte: Tempranillo	
Er ist am Gaumen harmonisch und lebendig. Die dezente Säure und explosiven Fruchtaromen, eingerahmt von feinkörnigem Tannin, machen ihn zum perfekten Begleiter von herzhaften Gerichten.	
Alges, Clos Pons, DO Costers del Segre 2017	56
Traubensorten: Syrah, Garnacha, Tempranillo	
Kraftvoll, ausgewogen, aromatisch mit einem Bukett purer Frucht und einer leichten Holznote. Aromen von reifen Beeren mit einem Hauch von Marmelade begleitet von Lakritze und mineralischen Noten. Feine Gewürznoten, lebhafte Säure.	
Très Julias, DO Toro 2019	63
Traubensorte: Tempranillo	
Der Ausbau von zehn Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar. Das Bouquet bietet dazu vielfältige Würznoten von Zimt und Pfeffer. Mit seiner Saftigkeit bietet dieser elegante Wein perfekten Genuss zu vielfältigen Gerichten.	



Valduero Una Cepa, Bodegas Valduero, Ribera del Duero 2019	72
In der Nase eine Explosion von Fruchtaromen und Gewürzen. Fleischig mit saftigen Tanninen und viel Frucht präsentiert sich der Wein auf der Zunge, gleichzeitig muskulös und voller Finesse.	
Pintia, Toro DO, Grupo Vega Sicilia, 2020	98
100% Tempranillo Der authentische Toro-Charakter und die warme Tempranillo-Fülle vereinen sich beispiellos bis ins finessenreiche Finale. Ein Wein der die Seele berührt. Ausnahmsweise lohnt sich der Preis!	

Frankreich

Coudoulet de Beaucastel, Château de Beaucastel, Côtes-du-Rhône AOC 20/2022	68
30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault Köstlicher Kirschduft unterlegt mit Kräutern der Provence. Typisch die rauchigen Anklänge und der für Beaucastel so typischem „Goût de Terroir“. Kraftvoll intensiv und langanhaltend, fruchtbetont und mit ultrafeinen Tanninen. Pure Finesse und vielen Châteauneufs deutlich überlegen.	
Château Batailley, 5ième cru classé, Pauillac AOC 2015	104
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Offenes Cassisbouquet, süßlich mit einer Nuance Brombeerengelée. Im Gaumen weich, samtig, sehr feine Tannine, schon völlig präsent und wie damals ein paar 82er daherkommend.	



Die Kleinen und die Grossen

50 cl	pro dl	pro Flasche
Epesses Lavaux AOC, Cave des moines	4.90	24.50
Fendant AOC «Goldregen» D. Mathier	4.80	24
Merlot «il picchio» DOC, Matasci, Ticino	4.90	25
37 cl		
Süßer Wein, Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch 2020	5dl	72
Traubensorte: Riesling-Silvaner		
Wunderschöne Bernsteinfarbe, intensive Aromen nach Honig, gedörrten Aprikosen sowie Mandeln. Abgestimmte Süsse und Säure machen diesen Dessertwein zu einem unvergesslichen Trinkgenuss.		
150 cl		
Primitivo di Manduria DOP, Masseria Pietrosa, Apulien 2023		96
Die komplexe Struktur erhält der Primitivo durch einen vier Monate dauernden Ausbau in Barrique.		
Positivo, Leukersonne, AOC Valais 2023		108
Traubensorten: Merlot, Gamaret		
Ich bin eine moderne Cuvée voller Überraschungen. Meine Persönlichkeit findet sich in beerig würzigen Noten. Vollmundig präsentiere ich mich im Gaumen und glänze mit Eleganz und voller Finesse.		
Optimo, Diego Mathier, Salgesch 2022		128
Assemblage aus besten Trauben von Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamaret, Diolinoir und Ancellotta, ist komponiert als perfekter Wein für den besten Genuss im Weinglas.		
Der Name Optimo steht sinnbildlich für den natürlichen Drang des Menschen, alles zu optimieren. In diesem Sinne wurde viel Wert daraufgelegt, den Optimo rot für den idealen Genuss zu perfektionieren.		



Kaffee, Tee und Milch (dampferhitzt)

	Einheit	Preis in CHF
Kaffee Crème, Espresso		4.70
Doppelter Espresso		5.70
Milchkaffee/Schale		5.60
Kaffee mélange, Schoggi mélange		6.20
Latte Macchiato		5.60
Cappuccino		5.60
Schokolade/Ovo		5.00
Milch	3 dl	4.00
Diverse Teesorten		4.70
Punsch: Rum, Apfel, Orange (ohne Alkohol)		4.70
Kafi Luz		5.60
Coretto Grappa		7.50
Kafi Flämmlti (Espresso mit Williams)		9.00
Kaffee Baileys		8.50
Kaffee Schümlti Pflümli		8.50

Süsswasser offen

	Einheit	Preis in CHF
Eistee, Sipocola, Citro, Apfelschorle, Rivella	3 dl	4.30
	5 dl	5.60
Schnitzwasser	3 dl	4.30
	5 dl	5.60
Rusmelerwasser gekühlt ohne Kohlensäure	3 dl	2.60
	5 dl	3.60
Sirup	3 dl	2.80

Mineralwasser/Fruchtsäfte

	Einheit	Preis in CHF
Henniez Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	3.3 dl	4.70
	5 dl	5.70
	1 L	9.90
Coca Cola, Cola Zero, Rivella rot/blau	3.3 dl	4.80
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	2 dl	4.70
Orangensaft, Tomatensaft	2 dl	5.20

Bier/Suure Most

		Einheit	Preis in CHF
Eichhof Lager offen	Herrgöttli	2 dl	4.30
	Stange	3 dl	4.60
	Kübel	5 dl	5.70
Eichhof Lager Flasche		5.8 dl	6.00
Eichhof Alkoholfrei		3 dl	5.60
Birra Moretti	Fläschli	3.3dl	6.10
Chäller Bröi	Fläschli	3.3dl	6.50
Erdinger Weissbier mit/ohne Alkohol		5 dl	7.20
Suure Most klar Ramseier mit/ohne Alkohol		5 dl	5.60

Aperitiv

	Volumen	Einheit	Preis in CHF
Martini Weiss/Rot	23%	4 cl	7.50
Campari	23%	4 cl	7.50
Campari Orange	23%	4 cl	10.50
Cynar	23%	4 cl	7.50
Appenzeller	29%	4 cl	7.50
Pastis	45%	2 cl	7.50
Sherry Tio Pepe	16%	4 cl	7.50
Portwein	20%	4 cl	7.50
Sanbitter	alkoholfrei	10 cl	6.00

Spirituosen

Gemischtes zum Mischen	Volumen	Einheit	Preis in CHF
Bacardi	38%	4 cl	8.50
Havanna Club	40%	4 cl	8.50
Vodka, Gin	40%	4 cl	8.50
Whisky	40%	4 cl	8.50
mit Zusatz Coca Cola, Tonic oder Jus			12.50

Liqueur

Baileys	16%	4 cl	8.50
Amaretto	28%	2 cl	8.00
Cosoni Limone Liqueur	16%	4 cl	8.50

Herzlichen Dank für Ihren Besuch und bis zum nächsten Mal...
 Manuela und Christian Mathis mit Ihrem Rössli-Team