

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	Josef Grüter Bleischür, Ruswil
Frische Eier	Werner Friedli, Sigigen
Kräuter	aus dem Gartengässli oder vom eigenen Garten
Gemüse	Mundo, Rothenburg
Pasta gefüllt	Safra - Bottega della Pasta, Luzern

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 8.1% inbegriffen.

Winter-Menu

Blattsalat mit Medjool Datteln im Speckmantel
an Feigenorangendressing 16

Sellerie Apfelsuppe
mit Gewürzcroutons 11

Kalbssteak mit Honig Cashewnuss Kruste
dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse 44

-oder-

Orangen-Fenchel Triangoli
mit getrockneten Tomaten und Oliven
(vegetarisch) 32

-oder-

Limonen Stampf Kartoffeln
mit mediterranem Gemüsetartar
(vegan) 29

Leichtes Zimtparfait
an frischen Orangenfilets und Glühweinsauce 14

4 Gang Menu 76 / vegetarisch 63

3 Gang Menu 66 / vegetarisch 53

„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

Rössli Spezialitäten

Rosagebratene Kalbsleberli mit Portweinjus dazu goldgelbe Rösti mit Marktgemüse	34
Pouletbrust mit getrockneten Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Pommes frites* und Marktgemüse	29
Rösslifilet mit Morchelsauce dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	44

vom Säuli us em Rottal:

Panierte Schweinsschnitzel mit Sauerteigbrot paniert dazu Pommes frites* und Gemüse	28
Cordon Bleu Rusmu mit Schinken und Raclettekäse dazu Pommes frites* und Marktgemüse	35

Für Fischliebhaber

Zanderknusperli* mit Tartarsauce* dazu Reis und Marktgemüse	30
--	----

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

Stamppizza

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

Rössli

Tomate, Mozzarella, Rösslifleiststreifen, 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 vegetariane

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

Offene Weissweine

	Pro dl	Pro Flasche
<p>Molignon, Diego Mathier, Salgesch 2023 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.</p>	7.20	50
<p>Sortenrein Sauvignon blanc, Staatskellerei Zürich, 2023 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.</p>	7.50	52
<p>Cuvee Prinzessin, Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch 2023 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.</p>	7.80	54
<p><i>Manuela's Empfehlung</i></p>		
<p>Riesling W, Weingut Markus Molitor, Mosel 2021 Mittelkräftiges Gelb, tief mineralische, rassige Nase, Zitrusfrüchte, flüssiges Gestein. Molitor-typisches Aromenspiel aus reifen Gelbfrüchten, Aprikosen, auch wiederum Zitrusfrucht, mit feiner Extraktsüße und -Würze und präzisiertem Säurespiel in perfekter Balance. Herrlich die salzig-mineralischen Noten im Einklang mit nahezu sinnlichem Fruchtschmelz. Druckvoll und komplex, bleibt lang am Gaumen. In seiner Klasse eine Referenz!</p>	7.30	51

Offene Rotweine

	Pro dl	Pro Flasche
<p>Col di Sasso, Castello Banfi, Toscana 2022 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.</p>	6.50	45
<p>Passo di Tambo, Carlo Tamborini, Ticino DOC 2023 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.</p>	7.90	55
<p>Cuvee Prinz, Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch 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.</p>	8.00	56
<p>Très Julias, DO Toro 2019 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.</p>	9.00	63
<p>Optimo, Diego Mathier, Salgesch 2023 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.</p>	8.90	62
<p>Alges, Clos Pons, Costers del segre 2017 Traubensorten: Granacha, Tempranillo, Syrah. In der Nase rote Früchte, Marmelade und Lakritz über Gewürz- und Eichenholznoten. Am Gaumen konzentriert, strukturiert und mit viel Charakter. Seidig und mit langem Abgang.</p>	8.00	56

Weissweine

Sein - Schwiizerisch

Johannisberg AOC, Leukersonne, Leuk 2023 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

Nobler Weisser, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach 2023 52

Traubensorte: RieslingxSilvaner, Auslese

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

Cuvee Kaiserin, Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch 2023 56

Traubensorten: Riesling-Silvaner und Federweiss Blauburgunder

Die Kaiserin ist ein wunderschönes Spiel zwischen diesen beiden Traubensorten. Goldig - fruchtig - aromatisch mit elegantem Körper.

Cuvée Madame Rosmarie blanc, Diego Mathier 2022 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.

Marciel AOC, Leukersonne, Leuk 2023 64

Traubensorten: Petite Arvine, Heida

Eine Assemblage, die durch Lebendigkeit vollkommen überzeugt. Aussergewöhnlich beeindruckend 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!

Monferrato Bianco « Goita » DOC, Cascina Terra Felice, 2023

48

Der Sauvignon Blanc belohnt seine Anhänger mit einer hauchfeinen, sommerlichen Eleganz, mit bemerkenswerten Aromen und einem frischen Schwung auf der Zunge. Er ist wie ein aufkommendes Gewitter im Sommer: mitreissend, beschwingend und erfrischend.

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

Nobler Blauer, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach 2022 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.

Cuvee Kaiser, Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch 2023 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.

Pinot Noir „non filtré“ AOC, Diego Mathier, Salgesch 2022 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, Leukersonne, AOC Valais 2023 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.

Humagne rouge, Leukersonne, AOC Valais 2022 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 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 2021

62

Dieser besondere Barbera wird mindestens 18 Monate in Barriques ausgebaut. Denn die filigran gelesenen Trauben wachsen in den geeignetsten 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 2021/22

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

- Ripasso Valpolicella Superiore DOC, Cecilia Beretta 2021** 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 2022** 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 Röstholzaromatik und etwas Tabak. Viel fleischiges Tannin in perfekter Qualität. Ein Meisterwerk an Komplexität und Ausgewogenheit. Viel Spass mit diesem Spitzenwein!

Spanien

- Figuro 4, Bodega Garcia Figuro, Ribera del Duero 2021** 52
 Traubensorte: Tempranillo
 Er ist der Fruchttige mit intensiven Aromen von Holunder und Brombeergelee. Der kurze Ausbau im Holz wird von einer feinen Vanille- und Mokkanote markiert. Mit viel Frucht im Geschmack und gut eingepackten Gerbstoffen steht er für den unkomplizierten Genuss.
- 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, lebhaft Säure.
- Valduero Una Cepa, Bodegas Valduero, Ribera del Duero 2018** 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, 2018** 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!

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. Nicht die frischen Fruchtaromen, sondern der Duft von Dörripflaumen, Orangenzeste und gedörrten Kirschen lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Das Bouquet bietet dazu vielfältige Würznoten von Zimt und Pfeffer ergänzt durch Tulpen- und Hyazinthenduft. Mit seiner Saftigkeit bietet dieser elegante Wein perfekten Genuss zu vielfältigen Gerichten.

Frankreich

Coudoulet de Beaucastel, Château de Beaucastel, Côtes-du-Rhône AOC 2020

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 Fleur de Lisse, AOC St. Emilion Grand cru 2019

75

Traubensorten: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

In der Nase Blaubeeren und Erdbeeren, ergänzt mit Noten von Veilchen und einem Hauch Sechuan-Pfeffer. Im Gaumen präsentieren sich Aromen von schwarzen Johannisbeeren, wilden Brombeeren, etwas Lakritz und geröstetem Kaffee. Die fein gewobenen, sehr weichen Tannine machen sich erst im Abgang bemerkbar.

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 del Ticino «il picchio» DOC	4.90	25

37 cl

Süsser Wein, Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch 2020

Traubensorte: Riesling-Silvaner

Wunderschöne Bernsteinfarbe, intensive Aromen nach Honig, gedörrten Aprikosen sowie Mandeln. Abgestimmte Süsse und Säure machen diesen Dessertwein zu einem unvergesslichen Trinkgenuss.

5dl 72

150 cl

Primitivo di Manduria DOP, Masseria Pietrosa, Apulien 2019

Die komplexe Struktur erhält der Primitivo durch einen vier Monate dauernden Ausbau in Barrique.

96

Positivo, Leukersonne, AOC Valais 2022

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.

108

Alges, Clos Pons, DO Costers del Segre 2014

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, lebhaft Säure.

112

Optimo, Diego Mathier, Salgesch 2021/22

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.

128

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		5.50
Coretto Grappa		7.50
Kafi Flämmli (Espresso mit Williams)		7.50
Kaffee Baileys		8.50
Kaffee Schümli Pflümli		8.50

Süsswasser offen

	Einheit	Preis in CHF
Eistee, Sipocola, Citro, Apfelschorle, Rivella	3 dl	4.20
	5 dl	5.50
Schnitzwasser	3 dl	4.20
	5 dl	5.50
Rusmelerwasser gekühlt ohne Kohlensäure	3 dl	2.50
	5 dl	3.50
Sirup	3 dl	2.60

Mineralwasser/Fruchtsäfte

	Einheit	Preis in CHF
Henniez Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	3.3 dl	4.60
	5 dl	5.60
	1 L	9.80
Coca Cola, Cola Zero, Rivella rot/blau	3.3 dl	4.70
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	2 dl	4.60
Orangensaft, Tomatensaft	2 dl	5.20

Bier/Suure Most

		Einheit	Preis in CHF
Eichhof Lager offen	Herrgöttli	2 dl	4.20
	Stange	3 dl	4.50
	Kübel	5 dl	5.60
Eichhof Lager Flasche		5.8 dl	5.90
Eichhof Alkoholfrei		3 dl	5.50
Birra Moretti	Fläschli	3.3dl	6.00
Mild Ale, Braustation	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	7.00
Campari	23%	4 cl	7.00
Campari Orange	23%	4 cl	9.50
Cynar	23%	4 cl	7.00
Appenzeller	29%	4 cl	7.00
Pastis	45%	2 cl	7.00
Sherry Tio Pepe	16%	4 cl	7.50
Portwein	20%	4 cl	7.50
Sanbitter	alkoholfrei	10 cl	5.50

Spirituosen

	Volumen	Einheit	Preis in CHF
Gemischtes zum Mischen			
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			12.00
Liqueur			
Baileys	16%	4 cl	8.50
Amaretto	28%	2 cl	7.00
Sambuca molinari	40%	2 cl	6.00
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