

## 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.

Die Speisekarte ist unterteilt in „Sein-schwiizerisch“ und „Erleben-mediterran“. Damit werden einerseits die regionale Verankerung und andererseits die Verbindung zu unseren Nachbarstaaten verdeutlicht.

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.

### **Wir berücksichtigen Lieferanten aus der Region:**

Schwein	Wechsler Metzger aus Nebikon/Ruswil
Kartoffeln	Josef Gräter Bleischür, Ruswil
Frische Eier	Werner Friedli, Sigigen
Kräuter	aus dem Gartengässli oder vom eigenen Garten
Gemüse	Mundo, Rothenburg

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 8.1% inbegriffen.

## Frühlings-Menu

Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce mit Rettichsalat und Apfelpüree	17
***	
Spargelcremesuppe mit Rohschinkenstreifen und Kerbelchips	14
***	
Kalbsgeschnetzeltes «Primavera» an Bärlauchsauce mit grünen und weissen Spargeln dazu Tagliatelle	42
-oder-	
Sweet and sour mit Blumenkohl, Peperoni, Gurke und grünem Spargel serviert mit Limetten-Basmatireis (vegan)	31
-oder-	
Herzhaftes Spargelrisotto mit Gartenkräutern dazu zweierlei Spargeln (vegetarisch)	33
***	
Griessflammeri mit frischen Erdbeeren dazu Stracciatellaglace	14
4 Gang Menu 79 /vegetarisch 72 3 Gang Menu 68 / vegetarisch 59	

# Speisekarte

Rössli Salat mit Chnoblibrot (der Gemischte)	12.50
Grüner Salat mit Hausdressing	9.50
Lauwarmer Salat aus grünen und weissen Spargeln mit pochiertem Ei mit hausgebeiztem Lachs	14 +4

## Rössli Spezialitäten

Rosagebratene Kalbsleberli an Portweinsauce dazu hausgemachte Rösti und Gemüsebouquet	35
Zartes Pouletbrüstchen gefüllt mit Rohschinken, Cantadou und Spargeln dazu Kräuterrisotto und Frühlingsgemüse	34
Rösslifilet mit Morchelsauce dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse	45

## vom Säuli us em Rottal:

Panierte Schweinsschnitzel mit Sauerteigbrot paniert	28
dazu Pommes frites und Gemüse	mit Kalbfleisch 36
Cordon Bleu Rusmu	
mit Schinken und Raclettekäse	35
dazu Pommes frites und Marktgemüse	mit Kalbfleisch 42

## Für Fischliebhaber

Zanderknursperli mit Tartarsauce dazu Reis und Marktgemüse	30
Balchenfilet von der Fischerei Hofer in Oberkirch dazu Reistimbale und Spargelragout an Bärlauchsauce	37

## Deklaration:

Fleisch: CH, Fleischerzeugnisse: CH/I/E, Zander: Kasachstan, Balchen: Schweiz  
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.

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

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><b>Nobler Weisser, Nadine Saxer, Neftenbach 2022</b> Der Riesling-Silvaner mit exotischen Fruchtaromen sowie einem Hauch von Pfirsich ist wunderbar erfrischend und bezaubert mit einem angenehmen Schmelz</p>	7.50	52
<p><b>Sortenrein Sauvignon blanc, Staatskellerei Zürich, 2023</b> 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><b>Molignon, Diego Mathier, Salgesch 2022</b> 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
<i>Manuela's Empfehlung</i>		
<p><b>Riesling W, Weingut Markus Molitor, Mosel 2021</b> 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><b>Passo di Tambo, Carlo Tamborini, Ticino DOC 2022</b>            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><b>Col di Sasso, Castello Banfi, Toscana 2021</b>            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><b>Susumaniello del Salento, Varvaglione, Apulien, 2021</b>            Würziger Wein mit Aromen nach getrockneten Pflaumen und Brombeeren. Weiche, reife Tannine geben dem Wein eine gute Struktur und unterstützen seine Intensität sowie seinen langen Abgang.</p>	7.50	52
<p><b>Optimo, Diego Mathier, Salgesch 2021/22</b>            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><b>Alges, Clos Pons, Costers del segre 2016</b>            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*

**Molignon AOC du Valais, Diego Mathier 2022** 50

Brillante Farbe mit goldenen Reflexen. 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, das auch an Dörrobst erinnern mag. Im Gaumen zeigt der Molignon Reife und Ausgeglichenheit.

**Johannisberg AOC, Leukersonne, Leuk 2022/23** 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 2022** 52

Traubensorte: RieslingxSilvaner, Auslese

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

**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 2022** 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!

*Erleben - Meeresregion*

- Monferrato Bianco « Goita » DOC, Cascina Terra Felice, 2022** 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.
- Rosato Muschelweinfée, Cascina Terra Felice, Piemont 2021** 51  
Die kräftigen Beeren des Syrahs leuchten in einem violett getönten Schwarz, das schon früh seine bezaubernde Sinnlichkeit verrät. wunderbaren Aromen von Himbeeren, Kirschen, und kleinen Erdbeeren. Ein herrlich leichter und erfrischender Wein für jede Gelegenheit.

## 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. 7.50/dl  
Leicht und erfrischend zu jeder Stunde.
- Laurent Perrier, brüt** 79  
Bei dem Laurent Perrier Brut handelt es sich um einen eleganten, frischen Champagner mit vollmundigen Fruchtaromen. Er ist nicht nur die gesetzlich vorgeschriebenen 15 Monate im Fass gereift, sondern wurde insgesamt 3 Jahre gelagert. Das Ergebnis ist ein geschmeidiger Spitzen-Champagner mit einer schimmernden, weißgoldenen Farbe. Der Geschmack des Laurent Perrier Brut erinnert an grünen Apfel, Mispel und Quitte. Noten von geröstetem Brot runden seinen Charakter ab. Seine feinperlige, frische Art wird alle Gäste begeistern!

# Rotweine

*Sein - schwiizerisch*

**Nobler Blauer, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach 2021** 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 2020/21** 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, Cascina Terra Felice, Piemont 2022**

54

Die dominierende Rebsorte des Piemont hat viele Gesichter; Kraftvoll und robust, säurebetont und harmonisch. Über die Herkunft dieser auf der halben Rebfläche des Piemont angebauten Erfolgsrebe gibt es viele Versionen. Jedenfalls stammt sie aus dem Piemont, denn nirgends scheint sie sich wohler zu fühlen als dort. Ein Barbera d'Asti passt ausgezeichnet zu feinen Fleisch- und Wildgerichten sowie Käse.

### **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 2021** 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 2016** 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 2016** 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!

**Figuro 12, Bodega Garcia Figuero, Ribera del Duero 2021**

63

Traubensorte: Tempranillo

Der Ausbau von zwölf 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 Minze, Zimt und Pfeffer ergänzt durch Tulpen- und Hyazinthenduft. Mit seiner Saftigkeit und den stoffigen Tanninen 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 Lagrezette, Malbec, AOP Cahors 2015**

83

Traubensorten : 87% Malbec, 11% Merlot, 2% Tannat  
Das Château Lagrezette befindet sich in Cahors in der Region Midi-Pyrénées. Nach wie vor ist das Gut ein Geheimtipp für Malbec-Liebhaber. In Cahors wird diese impulsive und temperamentvolle Traubensorte seit über 600 Jahren kultiviert.

**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

<b>Mitis Amigne du Valais AOC, Surmaturrée, süss Jean-René Germanier, Vétroz 2010</b>		72
---	--	----

Dieser likörartige Amigne liegt altgolden im Glas und betört mit einem Bouquet von Quittengelée, Honig, ein Hauch von Vanille und dazu Orangennoten die an Cointreau erinnern. Sehr ausdrucksvoll am Gaumen, lebhaft Säure mit einer leichten Bitternote. Caramelnoten im Abgang runden ein ungewöhnlich langanhaltendes aromatisches Erlebnis ab.

## 150 cl

<b>Primitivo di Manduria DOP, Masseria Pietrosa, Apulien</b>		96
--	--	----

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

<b>Positivo, Leukersonne, AOC Valais 2022</b>		108
---	--	-----

Traubensorten: Merlot, Gamaret  
Ich bin ein moderner Cuvée voller Überraschungen. Meine Persönlichkeit findet sich in beerig würzigen Noten. Vollmundig präsentiere ich mich im Gaumen und glänze mit Eleganz und voller Finesse.

<b>Alges, Clos Pons, DO Costers del Segre 2014</b>		112
--	--	-----

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.

<b>Optimo, Diego Mathier, Salgesch 2021/22</b>		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		5.50
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
Hüttenbräu	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
<b>Gemischtes zum Mischen</b>			
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
<b>Liqueur</b>			
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