

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 7.7% inbegriffen.

Speisekarte

Rössli Salat mit Chnoblibrot (der Gemischte)	11
Grüner Salat mit Hausdressing	9.50

Rössli Spezialitäten

Rosagebratene Kalbsleberli mit Portweinjus dazu goldgelbe Rösti mit Marktgemüse	34
Kalbs Ossobucco mit Schmorgemüse dazu hausgemachten Kartoffelstock	32
Rösslifilet mit Morchelsauce dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	44

vom Säuli us em Rottal:

Schweinsschnitzel mit Sauerteigbrot paniert dazu Pommes frites und Gemüse	27
Cordon Bleu schweizerisch: mit Schinken und Raclettekäse	34
Rottal: mit Spinat, Speck, Raclettekäse und Knoblauch dazu Pommes frites und Marktgemüse	35

Für Fischliebhaber

Zanderknusperli mit Tartaresauce Pommes frites und Marktgemüse	29
---	----

Deklaration unseres Fleisches:

Kalb: CH, Schwein: CH, Zander: Kasachstan, Fleischerzeugnisse: CH/I/E
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.

Winter-Menu

Blattsalat mit Medjool Datteln im Speckmantel
an Feigendressing 14

Sellerie Apfelsuppe
mit Gewürzcroustons 11

Kalbssteak mit Honig Cashewnusskruste
dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse 42

-oder-

Ravioli mit Ricotta Spinat Füllung
mit getrockneten Tomaten
(vegetarisch) 28

-oder-

Limonen Stampf Kartoffeln
mit mediterranem Gemüsetartar
(vegan) 29

Apfel Crumble
mit Vanilleglace 12

4 Gang Menu 74 /vegetarisch 61

3 Gang Menu 64 / vegetarisch 51

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 22.50

Le classiche del Rössli

Prosciutto

Tomate, Mozzarella, Schinken 20.50

Funghi

Tomate, Mozzarella, frische Champignons 20.50

Prosciutto e Funghi

Tomate, Mozzarella, Schinken, frische Champignons 21.00

Diavola

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami 20.50

Calzone (gedeckte Pizza)

Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei 22.50

al Tonno

Tomate, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Kapern 22.50

Salmone

Sauerrahm, Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern 23.50

Ai frutti di mare

Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte 23.50

Pollo e aglio

Tomate, Mozzarella, Pouletstreifen, Peperoni, Knoblauch 21.00

Gorgonzola

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Artischocken 21.50

Quattro Fromaggi

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Feta, Mascarpone 21.50

Hawaii

Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas 21.00

Emanuele

Tomate, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami,
Gorgonzola, Birnen, Baumnüsse 26.00

Al carpaccio...

di polipo

Tomate, Mozzarella, Tintenfisch, Basilikum 24.00

di manzo

Tomate, Mozzarella, Rind, Parmesan, Trüffelöl 26.00

Le speciale del Rössli

Valle Rossa

Tomate, Mozzarella, Rauchspeck, Spinat, Ei 22.00

Rustica

Tomate, Mozzarella, Schinken, Speck, Zwiebeln, Knoblauch 22.50

Luisa

Tomate, Mascarpone, Birnen, Baumnüsse, Schuss Williams 21.00

Stamppizza

Tomate, Mozzarella, Schinken, Speck, Salami, Peperoni 25.50

Rössli

Tomate, Mozzarella, Rösslifleiststreifen, Kräuterbutter, Parmesan 26.00

Le nuove

Pugliese

Tomate, Mozzarella, Zwiebeln, schwarze Oliven 19.50

Signora

Tomate, Mozzarella, Pouletstreifen, scharfe Salami, Ananas, Peperoni 23.00

Signore

Tomate, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken 23.50

Amico mio

Tomate, Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Parmesan 25.50

Regina

Tomate, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum 26.00

Italia

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio, Rucola 21.50

America

Tomate, Mozzarella, Schinken, Mais, Pommes frites 21.50

Greca

Tomate, Mozzarella, Feta, frische Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln 20.50

Mezza Luna

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, wenig Schinken und Champignons 21.50

Le vegetariane

Contadina

Tomate, Mozzarella, mediterranes Grillgemüse 20.50

Primavera

Tomate, Mozzarella, Radicchio, Parmesan, Cherrytomaten 21.50

Estate

Tomate, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Parmesan 20.50

Misto Bosco

Tomate, Mozzarella, gemischte Waldpilze 21.00

Fiorentina

Tomate, Mozzarella, Spinat, Brokkoli, Knoblauch 20.50

Ab 10 Personen bieten wir Meterpizza für 20.50Fr. 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>Nobler Weisser, Nadine Saxer, Neftenbach 2021 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>Sortenrein Sauvignon blanc, Staatskellerei Zürich, 2021 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>Molignon, Adrian Mathier, Salgesch 2020 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>	6.90	48
<p><i>Manuela's Empfehlung</i></p>		
<p>Riesling W, Weingut Markus Molitor, Mosel 2019 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>	7.20	49

Offene Rotweine

	Pro dl	Pro Flasche
<p>Passo di Tambo, Carlo Tamborini, Ticino DOC 2021 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>	7.60	53
<p>Col di Sasso, Castello Banfi, Toscana 2019 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>	6.20	42
<p>Ripasso Valpolicella Superiore DOC, Cecilia Beretta 2019 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.</p>	7.10	49
<p>Alges, Costers del segre, Clos Pons 2015 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 2020 48

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 2021 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 20201 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, 2020 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 2019 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 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, 2020 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 49

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

Laurent Perrier, brut 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

Castelen Cuvee AOC, Weingut Castelen, Alberswil 2019 49

Garanoir/Dornfelder. Dichtes, dunkles Granatrot. Gut strukturiert, dicht und fleischig, jugendliche Note, im Finale weich und cremig, im Abgang reiffruchtige Aromatik und weiche Tannine.

Nobler Blauer, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach 2020 52

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 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.

Ambassadeur des Domaines barrique, Diego Mathier, Pinot Noir Valais AOC 2019 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 2021 52

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.

Erleben – Meeresregion

Italien

Barbera d’Asti DOCG Superiore, Cru montio, Cascina Terra Felice, Piemont 2018 58

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, 2020 54

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.

Prima Voce, Masseria Pietrosa, Salento IGP 2020 46

Die Erfolgskellerei Cantine San Marzano ist stolz auf ihre Assemblage der drei Parade-Rebsorten Apuliens: Primitivo, Negroamaro und Malvasia. Verfeinert in einem 4-monatigen Barriqueausbau entsteht eine beeindruckende Cuvée.

Ripasso Valpolicella Superiore DOC, Cecilia Beretta 2019 49

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, Toscana 2020 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, Alta Valle della Greve 82

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

Alges, Clos Pons, DO Costers del Segre 2015

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

69

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.

Frankreich

Coudoulet de Beaucastel, Château de Beaucastel, Côtes-du-Rhône AOC 2019

64

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 del Ticino «il picchio» DOC	4.90	25

37 cl

Mitis Amigne du Valais AOC, Surmaturrée, süss 72
Jean-René Germanier, Vétroz 2010

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

Primitivo di Manduria DOP, Masseria Pietrosa, Apulien 96
 Die komplexe Struktur erhält der Primitivo durch einen vier Monate dauernden Ausbau in Barrique.

Kaffee, Tee und Milch (dampferhitzt)

	Einheit	Preis in CHF
Kaffee Crème, Espresso		4.50
Doppelter Espresso		5.50
Milchkaffee/Schale		5.40
Kaffee mélange, Schoggi mélange		6.00
Latte Macchiato		5.20
Cappuccino		5.20
Schokolade/Ovo		5.00
Milch	3 dl	4.00
Diverse Teesorten		4.50
Punsch: Rum, Apfel, Orange (ohne Alkohol)		4.50
Kafi Luz		5.50
Coretto Grappa		5.50
Kafi Flämmli (Espresso mit Williams)		7.50
Kaffee Baileys		8.50
Kaffee Schümli Pflümli		8.50

Süsswasser offen

	Einheit	Preis in CHF
Eistee, Coca Cola, Citro, Apfelschorle, Rivella	3 dl	4.20
	5 dl	5.40
Schnitzwasser	3 dl	4.20
	5 dl	5.40
Rusmellerwasser gekühlt ohne Kohlensäure	3 dl	2.00
	5 dl	3.00
Sirup	3 dl	2.50

Mineralwasser / Fruchtsäfte

	Einheit	Preis in CHF
Henniez Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	3.3 dl	4.50
	5 dl	5.50
	1 L	9.50
Coca Cola Zero, Sprite, Fanta orange, Apfelschorle, Rivella rot/blau	3.3 dl	4.60
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	2 dl	4.50
Orangensaft, Tomatensaft	2 dl	5.00

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		5 dl	5.60
Erdinger Weissbier mit/ohne Alkohol		5 dl	6.80
Suure Most klar Ramseier mit/ohne Alkohol		5 dl	5.60

Aperitiv

	Volumen	Einheit	Preis in CHF
Martini Weiss/Rot	23%	4 cl	6.00
Campari	23%	4 cl	6.00
Campari Orange	23%	4 cl	9.50
Cynar	23%	4 cl	6.00
Appenzeller, Jägermeister	29%	4 cl	6.00
Pastis	40%	2 cl	6.00
Sherry Tio Pepe	16%	4 cl	7.50
Portwein	20%	4 cl	7.50
Sanbitter	alkoholfrei	10 cl	5.00

Spirituosen

Für eine gepflegte Auswahl fragen Sie bitte nach der Holztafel!

Gemischtes zum Mischen	Volumen	Einheit	Preis in CHF
Bacardi	38%	4 cl	8.50
Havanna Club Anejo Reserva	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
Bündner Röteli	22%	4 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