

## 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 Metzger 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
Brote	Willibeck Ruswil, Brot&Co. Buttisholz

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 8.1% inbegriffen.

## Sommer-Menu

Melonensalat «Summer Time» 17  
Melone, Rohschinken, Geisskäse, Portweinreduktion

\*\*\*

Thaicurrysuppe, Glasnudeln und Gemüsestreifen 12

\*\*\*

Surf `n` turf 47  
Rindsentrecote, Black Tiger Crevetten  
Risotto, Rucola, Ofengemüse

-oder-

Kartoffel Gnocchi 32  
an Salbeibutter mit Rosinen und Pinienkernen  
(vegetarisch)

-oder-

Mediterranes Risotto 31  
mit Oliven, getrockneten Tomaten und Grillgemüse  
(vegan)

\*\*\*

Lavendel Panna cotta 15  
mit Kirschragout

4 Gang Menu 86 / vegetarisch 69

3 Gang Menu 74 / vegetarisch 57

*„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
Sommer Cocktail	15
Tomate, Mozzarella, Basilikum	

## Rössli Spezialitäten

Rosagebratene Kalbsleberli an Portweinjus dazu goldgelbe Rösti mit Marktgemüse	36
Schweizer Pouletbrust mit Kirschenjus dazu Kartoffel-Mais Schnitte und Ofen Gemüse	35

## vom Säuli us em Rottal:

Schweinesschnitzel mit Sauerteigbrot paniert dazu Pommes frites* und Gemüse	29
Cordon Bleu Rusmu mit Schinken und Raclettekäse dazu Pommes frites* und Marktgemüse	36
Cordon Bleu «Mafioso» mit scharfer Salami, Chilischoten und Raclettekäse gefüllt dazu Pommes frites* und Marktgemüse	38

## Für Fischliebhaber

Zanderknusperli* mit gemischten Salaten und hausgemachter Tartarsauce*	34
Thunfisch Asia Style dazu Basmatireis, Pak choi, Asia Sauce	39

## Deklaration unseres Fleisches:

Schwein, Poulet: CH, Fleischerzeugnisse: CH/I/E, Crevetten: Indien, 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

## 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.

**Cuvee 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.

**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 2022/23** 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!

*Erleben - Meeresregion*

**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. 7.50/dl  
Leicht und erfrischend zu jeder Stunde.

**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.
- Cuvée 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.
- 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 2022** 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 2021/22** 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 Röstholzaromatik 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 2019** 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, 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.

### **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 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

**50 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.

## 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)		9.00
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

<b>Gemischtes zum Mischen</b>	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			12.00

### Liqueur

Baileys	16%	4 cl	8.50
Amaretto	28%	2 cl	7.00
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