

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
Frische Eier	Werner Friedli, Sigigen
Kräuter	aus dem Gartengässli oder vom eigenen Garten
Gemüse	Mundo, Rothenburg
Pasta gefüllt	Safrà - Bottega della Pasta, Luzern
Brote	Willibek Ruswil, Brot&Co. Buttisholz

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 8.1% inbegriffen.

Herbst-Menu

Herbst-Salatbouquet mit Gorgonzola Birne und karamellisierten Kürbiskernen	16

Kürbis Apfel Suppe mit Kokos Ingwer Schaum und Cashewnüssen	15

Hirschmedaillon an Zwetschgensauce mit Vieille Prune dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	46
-oder-	
Kürbis Risotto mit Herbstpilzen Kürbischutney und mariniertem Sellerie (vegan)	32
-oder-	
Ravioli mit Eierschwämmli/Ricottafüllung von «Safr» an Weissweinschaum mit Eierschwämmli und Kräutern (vegetarisch)	34

Marroni, Kaffee, Birne Küchlein/weisses Parfait/Gelee	16

4 Gang Menu 85 /vegetarisch 69

3 Gang Menu 72 / 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
Nüsslisalat Jäger Art mit Speck, Champignons und Croutons	16

Rössli Spezialitäten

Gebratenes Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit frischen Waldpilzen dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	39
Hirschpfeffer Weidmannsheil (Speck, Croutons, Perlzwiebeln) dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	35
Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Cognac serviert dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	37
Wildbeilagenteller mit Wildrahmsauce und Kürbischutney hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	31

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	34
--	----

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

Weissweine

Sein - Schwiizerisch

**Monferrato Bianco « Goita », Cascina Terra Felice, 48
Piemont DOC 2023**

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.

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 Weissler, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach 2024 52

Traubensorte: Riesling Silvaner, Auslese

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

Johannisberg, Weingut Seewer, Susten AOC 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 Prinzessin, Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch 2024 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.

Erleben - Meeresregion

Spanien

Garnacha blanca, Dominio de Berzal, Rioja Alavesa 2024

57

Traubensorten: Garnacha

Aromen von Minze, Zitronenschale, Litschi und trockenem Heu wahrnehmbar.

Schaumweine

Le Calle Prosecco, Contarini, Veneto DOC

51

Sehr fein, Akazienblüten und Zitronen Aromatik, 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, Rosé Champagne, Frankreich AOC

79

Traubensorte: Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Ein Champagner, der die kleinen und die grossen Augenblicke des Lebens verzaubert. In der japanischen Kultur wird die Kirschblüte, auch als Sakura bekannt, mit Frühling, Schönheit, Aufbruch und Neubeginn assoziiert. Wir verbinden die Kirschblüten mit grossartigem Gaumengenuss, nämlich in Form des Brut Rosé aus dem Hause Nicolas Feuillatte in seinem attraktiven Kirschblütenkleid. Dank seiner intensiven, fruchtigen Aromen von roten Beeren strömt einem der Frühling direkt in die Nase. Die Mousse ist weich und mundfüllend, der Geschmack so intensiv wie das Bouquet. Mit seiner beschwingten Art und der wunderbaren Balance zwischen Frische und Fruchtfülle ist dieser Champagner ein idealer Aperitif jeglicher Art und überzeugt auch, wenn er solo genossen wird.

Rotweine

Sein - schwiizerisch

Nobler Blauer, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach 2023 54

Traubensorten: Pinot Noir

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.

Optimo, Diego Mathier, Salgesch 2024 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.

Positivo, Weingut Seewer, Susten AOC 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.

Cuvée Kaiser, Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch 2024 58

Traubensorten: Zweigelt und Blauburgunder

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

Merlot – Primitivo, Legio Julius, Wallis 2024 50

Ausgewogenes Bukett von Steinobst wie Pflaume und Zwetschge sowie Beeren. Die würzigen Aromen des Primitivo ergänzen sich hervorragend mit den fruchtigen Noten des Merlot.

Pinot Noir Classic, Thomas Marugg, Fläsch AOC 2024 62

Der Traditionelle Fläscher Blauburgunder. Kräftig in der Farbe, gehaltvoll, vielschichtige Aromatik. Angenehme Tannin Struktur.

Schwiizer im Osland

Barbera d'Asti Superiore «Cru Montiό»

62

Cascina Terra Felice, Piemont DOCG 2023

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 MONTIό kann mit den allerbesten Weinen des Piemonts Schritt halten. Der wahre Geschmack der Barbera-Traube entfaltet sich hier zum sinnlichen Genuss!

Ruchè di Castagnole Monferrato, Cascina Terra Felice, Piemont DOCG 2023

58

Der Ruchè 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, Toskana 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, Cecilia Beretta, Valpolicella Superiore DOC 2023

52

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Kräftiges Rubinrot; Fruchtig und komplex mit einem Anklang an Wildkirschen; Vielschichtig, ausgewogen und konzentriert, mit einer leichten Rösnote und einem langen Finale.

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

Alges, Clos Pons, DO Costers del Segre 2017 56

Traubensorten: Syrah, Garnacha, Tempranillo

Kraftvoll, ausgewogen, aromatisch mit einem Bukett purer Frucht und einer leichten Holz Note. Aromen von reifen Beeren mit einem Hauch von Marmelade begleitet von Lakritze und mineralischen Noten. Feine Gewürznoten, lebhaft Säure.

Très Julias, Bodega Viña Guareña, 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.

Seleccion, Dominio de Berzal, Rioja Alavesa 2021 68

Traubensorten: Tempranillo

Gaumen: Vollmundig, dicht und harmonisch; saftige Frucht trifft auf gut integrierte Barrique-Noten.

Valduero Una Cepa, Bodegas Valduero, Ribera del Duero 2020 72

Traubensorte: Tempranillo

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, Grupo Vega Sicilia, Toro DO 2018 98

Traubensorte: 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

Château Fleur de Lisse, St. Emilion Grand cru AOC 2021 79

Traubensorten: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

In der Nase Blaubeeren und Erdbeeren, ergänzt mit Noten von Veilchen und einem Hauch Szechuan-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 2021 104

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Offenes Cassis Bouquet, 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
Fendant AOC «Goldregen» D. Mathier, Vallis	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, Masseria Pietrosa, Apulien DOP 2023

96

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

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		4.80
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 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	4.30
	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	3.3 dl	4.70
mit/ohne Kohlensäure		
Aqua Lucerna	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
Goldstern Brauerei Hochdorf	Fläschli	3.3 dl	6.50
Erdinger Weissbier mit/ohne Alkohol		5 dl	7.20
Suure Most klar Ramseier mit/ohne Alkohol		5 dl	5.80

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