

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 dem Rottal:

Schwein	Wechsler Metzger aus Nebikon/Ruswil
Kartoffeln	Josef Gräter Bleischür, Ruswil
Frische Eier	Werner Friedli Sigigen
Gemüse, Kräuter	Mundo, Rothenburg

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 7.7% inbegriffen.

Sein-Schwiizerisch

Salot

Rössli Salot met Chnolibrot (de Gmeschti)	9.50
Grüne Salot met Huusdressing	8.50
Nösslialot met Ei ond Späck	12

Rössli Spezialitäten

Chorzbrotni Kalbsleberli an Portweinjus	31
Rosabrotnigs Rösslifilet Médailles met Morchlesose	44

vom Säuli us em Rottal:

Panierts Schwiinsschnetz met Suurteigpanierbrot oder Hirseflocken paniert	26
Gordon Blö	
Schwiizerisch: met Schinke ond Raclettechäs	32
Mediterran: met Serranoschinke, grillierts Gmües ond Gorgonzola	34

Alle Hauptgerichte servieren wir nach Wunsch mit Pommes frites, Reis, Nudeln oder Rösti und Tagesgemüse.

Vegetarische Gerichte

Sellerieknusperli met Tartaresauce dazu Fitnesssalat	26
Rösti Cordon bleu mit Raclettekäse, Gemüesstreifen und getrocknete Tomaten	26
Grüne Puy-Linsen Eintopf mit einem Bouquet von Gemüsechips	(vegan) 24

Erleben-mediterran

Vorspeisen

Aubergine Ricotta Röllchen mit Tomatenchutney	12
Samosas mit Linsenfüllung (frittierte Teigtaschen) mit Mango Sauerrahm Dip	14

Suppe

Cremige Topinambur Kartoffel Suppe mit knusprigen Chips	9
Suppe aus Puy Linsen mit spanischen Chorizoscheiben (Pikante Salami)	9.50

Hauptgerichte

Zarte Kalbszunge mit Rotweinzwiebeln an Madeirasauce	29
Gebratenes Rindsentrecote mit hausgemachter Cafe de Paris-Butter	
Ladies cut 200g	38
Men's cut 300g	46
Gebratenes Kalbshohrückensteak mit Morchelsauce	43

Ab 2 Personen

Chateau Cheval briand in 2 Gängen serviert	
Doppeltes Rösslifilet mit seinen Beilagen	53/Person

Alle Hauptgerichte servieren wir nach Wunsch mit Pommes frites, Reis, Nudeln oder Rösti und Tagesgemüse.

"Bunker"

Der „Bunker“ ist dem Ruswiler ein Begriff. Denn in der heutigen Pizzeria des Rösslis war früher eine Lokalität, in der es weniger gastronomisch, sondern viel mehr stimmungs-mässig hoch zu und her ging. Die Bauern und Viehhändler stossen auf ihre getätigten Geschäfte an.

Menu

Cremige Topinambur Kartoffel Suppe
mit knusprigen Chips

Zarte Kalbszunge mit Rotweinzwiebeln
an Madeirasauce
mit Reis und Gemüsebouquet

Apfel Tarte tatin mit Williamsorbet
Quittenspuma und Nidletäfel

Menu komplett CHF 43

2-Gang-Menu CHF 34

Sonderbundstube

Das Rössli ist ein geschichtsträchtiges Lokal. Ab 1840 fanden hier die Versammlungen statt, in denen Weichen gestellt wurden, welche 1847 zum letzten Bürgerkrieg innerhalb der Schweiz, dem Sonderbundkrieg führten. In Anlehnung an diesen Umstand wurde vor wenigen Jahrzehnten bei einem Umbau die Sonderbundstube eingerichtet. Ganz früher war die Sonderbundstube in der heutigen Küche des Rösslis. Im Weinkeller sieht man noch heute eine nunmehr blinde Treppe, hoch zur ehemaligen Küche.

Menu

Aubergine Ricotta Röllchen
mit Tomatenchutney

Gebratenes Kalbshohrückensteak
mit Morchelsauce
dazu Pommes frites
und Marktgemüse

Kokosorbet Babyananas Passionsfrucht
und warmes Schoggiküchlein

Menu komplett CHF 61

2-Gang-Menu CHF 51

... was es sonst noch gibt

Früener esch sowieso alles besser gsi !

Lozärner Chässuppe mit Früchtekompott 19.50
 (Auflauf aus Käse, Brot, Milch und Zwiebeln dazu saisonales Früchtekompott)
 Wartezeit ca. 20min

Das Traditionsgericht im Kanton Luzern wurde hergestellt aus hofeigenen Produkten.
Währschaft guet!

Für zwischendurch

Fitnessteller mit gebratener Pouletbrust		24
Wurst-Käsesalat	einfach	12
	garniert	18
Faustbrot mit Schinken, Salami oder Käse		6.50
Portion Pommes Frites		8

Focaccia (ab 18 Uhr)

Classica		
mit Rosmarin und Fleur de sel		7
Alla romana		
mit frischen Tomaten, Rucola, Zwiebeln und Knoblauch		12
Alla Sophia Loren		
mit Mozzarella, Rohschinken und Cherrytomaten		17

Für alle Fischliebhaber

Zanderknursperli mit Tartarsauce und dazu Blatt- und Gemüsesalate		27
--	--	----

Deklaration unseres Fleisches:

Rind: CH, Kalb: CH, Poulet: CH/F, Schwein: CH, 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.

Pizzakarte (ab 18 Uhr)

Le classiche italiane

Margherita

Tomate, Mozzarella, Basilikum 16.50

Napoletana

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Oliven 19.50

Quattro Stagioni

Tomate, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Peperoni, Champignons 21.50

Le classiche del Rössli

Prosciutto

Tomate, Mozzarella, Schinken 19.50

Funghi

Tomate, Mozzarella, frische Champignons 19.50

Prosciutto e Funghi

Tomate, Mozzarella, Schinken, frische Champignons 20.00

Diavola

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami 19.50

Calzone (gedeckte Pizza)

Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei 21.50

al Tonno

Tomate, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Kapern 20.50

Salmone

Sauerrahm, Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern 21.50

Ai frutti di mare

Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte 22.50

Pollo e aglio

Tomate, Mozzarella, Pouletstreifen, Peperoni, Knoblauch 19.50

Gorgonzola

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Artischocken 19.50

Quattro Fromaggi

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Feta, Mascarpone 20.50

Hawaii

Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas 19.50

Emanuele

Tomate, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami,
Gorgonzola, Birnen, Baumnüsse 25.00

Al carpaccio...

di polipo

Tomate, Mozzarella, Tintenfisch, Basilikum 23.00

di manzo

Tomate, Mozzarella, Rind, Parmesan, Trüffelöl 25.00

Le speciale del Rössli

Valle Rossa

Tomate, Mozzarella, Rauchspeck, Spinat, Ei 20.50

Rustica

Tomate, Mozzarella, Schinken, Speck, Zwiebeln, Knoblauch 21.00

Luisa

Tomate, Mascarpone, Birnen, Baumnüsse, Schuss Williams 20.00

Stamppizza

Tomate, Mozzarella, Schinken, Speck, Salami, Peperoni 24.50

Rössli

Tomate, Mozzarella, Rösslifleiststreifen, Kräuterbutter, Parmesan 25.00

Le nuove

Pugliese

Tomate, Mozzarella, Zwiebeln, schwarze Oliven 18.50

Signora

Tomate, Mozzarella, Pouletstreifen, scharfe Salami, Ananas, Peperoni 22.00

Signore

Tomate, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken 22.50

Amico mio

Tomate, Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Parmesan 24.50

Regina

Tomate, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum 25.00

Italia

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio, Rucola 20.50

America

Tomate, Mozzarella, Schinken, Mais, Pommes frites 19.50

Greca

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

Mezza Luna

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, wenig Schinken und Champignons 19.50

Le vegetariane

Contadina

Tomate, Mozzarella, mediterranes Grillgemüse 19.50

Primavera

Tomate, Mozzarella, Radicchio, Parmesan, Cherrytomaten 20.50

Estate

Tomate, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Parmesan 19.50

Misto Bosco

Tomate, Mozzarella, gemischte Waldpilze 19.50

Fiorentina

Tomate, Mozzarella, Spinat, Brokkoli, Knoblauch 19.50

Ab 10 Personen bieten wir Meterpizza für 19.50Fr. 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>Castelen Muscat AOC, Weingut Castelen, Alberswil 2018</p> <p>Zartes Gelb mit Grünreflexen. Frisch duftender Weisswein nach Litschi, Rosen, Aprikosen und Holunderblüten. Im Auftakt leicht süss, fruchtbetont mit ausgeprägtem Vegetativem Muskatton, frisch und spritzig</p>	6.90	48
<p>Nobler Weisser, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach 2018</p> <p>RieslingxSilvaner, Auslese In der Nase zeigen sich exotische Aromen sowie ein Hauch von Pfirsich. Im Gaumen erfrischend mit einem angenehmen Schmelz.</p>	7.30	51
<p>Vallombrosa Ticino bianco DOC, Tamborini 2018</p> <p>Traubensorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot Leuchtendes Hellgelb mit grünlichen Tönen. Intensives Bukett, frisch, fruchtig und blumig. Reicher, würziger Wein, harmonisch und lang anhaltend im Abgang.</p>	7.60	53
<p><i>Manuela's Empfehlung</i></p>		
<p>Riesling W, Weingut Markus Molitor, Mosel 2016</p> <p>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>	6.90	48

Offene Rotweine

	Pro dl	Pro Flasche
<p>Castelen Cuvee AOC, Weingut Castelen, Alberswil 2018 Garanoir/Dornfelder. Dichtes, dunkles Granatrot. Gut strukturiert, dicht und fleischig, jugendliche Note, im Finale weich und cremig, im Abgang reiffruchtige Aromatik und weiche Tannine.</p>	6.90	48
<p>Positivo AOC, Leukersonne, Leuk 2018 Assemblage aus edlem, teils getrocknetem Traubengut Körperreich und gehaltvoll mit einem fruchtigen, würzigen Bouquet</p>	7.50	52
<p>Col di Sasso, Castello Banfi, Toscana 2018 Klares Rubinrot. Frisch-fruchtige, beerige Nase, nach Kirschen, Himbeeren, Veilchen und Gewürzen duftend. Im Mund recht süffig, rund und geschmeidig; würzig der Nachgeschmack.</p>	5.50	38
<p>Ripasso Valpolicella Superiore DOC, Cecilia Beretta 2017 Kräftiges Rubinrot; Fruchtig und komplex mit einem Anklang an Wildkirschen; Vielschichtig, ausgewogen und konzentriert, mit einer leichten Röstnote und einem langen Finale. Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara</p>	6.90	48
<p>Pesquera crianza, Ribera del Duero DO 2016 100% Tempranillo. Purpurgranat mit schwarzem Schimmer. Lebkuchen und Dörripflaumen in der Nase. Unverkennbare Pesquera-Typizität zusammen mit der Eleganz ein echter Grand Vin aus dem Ribera del Duero.</p>	7.80	54

Weissweine

Sein - Schwiizerisch

Castelen Muscat AOC, Weingut Castelen, Alberswil 2018 48

Muscat Oliver: Ungarische Züchtung aus dem Jahr 1930, Kreuzung weisser Pressburger.

Zartes Gelb mit Grünreflexen. Frisch duftender Weisswein nach Litschi, Rosen, Aprikosen und Holunderblüten. Im Auftakt leicht süss, fruchtbetont mit ausgeprägtem vegetativem Muskatton, frisch und spritzig

Molignon AOC du Valais, Diego Mathier 2017/18 46

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 2018 52

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 Madame Rosmarie blanc, Diego Mathier, 2017 53

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 Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Gros Rhin verleiht ihm seine Langlebigkeit.

Vallombrosa Ticino bianco DOC, Tamborini 2018 53

Traubensorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot
Leuchtendes Hellgelb mit grünlichen Tönen. Intensives Bukett, frisch, fruchtig und blumig. Reicher, würziger Wein, harmonisch und lang anhaltend im Abgang.

Ambassadeur des Domaines weiss, Diego Mathier, AOC Valais 2013/15 74

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, 2018

47

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 2018 48

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

Humagne rouge AOC, Leukersonne, Leuk 2017 59

Tiefes Rubinrot mit leichten violettreflexen. Feinfruchtige Nase mit wilden Beeren, Baumrinde und Veilchen. Am Gaumen robust, kräftig mit warmen Gerbstoffen. Eleganter Wein, ein autochthoner Walliser.

Nobler Blauer, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach 2017 51

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 2018 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 2017 74

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 2018 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 immer ausgezeichnet zu feinen Fleisch- und Wildgerichten sowie Käse.

Erleben - Meeresregion

- Col di Sasso, Castello Banfi, Toscana 2018** 38
Klares Rubinrot. Frisch-fruchtige, beerige Nase, nach Kirschen, Himbeeren, Veilchen und Gewürzen duftend. Im Mund recht süffig, rund und geschmeidig; würzig der Nachgeschmack.
- Primitivo Torcicoda, Salento IGT, Tormaresca, Apulien 2017** 47
In der Nase ein delikates, vielschichtiges Bouquet von roten Beeren, vollreifen Pflaumen, getrockneten Feigen. Unterlegt von feinen Röstaromen, dazu Noten nach Mandeln und Lakritze. Anhaltender und schön nachwirkender Abgang.
- Cannonau di Sardegna DOC, Sella e Mosca 2018** 45
Schönes Granatrot mit ziegelroten Reflexen; würzig, ausdrucksvoll und warm das Bouquet; harmonisch und samtig der Gaumen mit zarten Pflaumen- und dezenten Holznoten im Finale.
- Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, Toscana 2017** 58
Dunkles Purpur mit violetterm Rand. Nobel duftende Nase. An Cassis, dunkle Beeren und edle Holznoten erinnernd. Im Gaumen schön fruchtig mit guter Dichte. Modern strukturiert, gehaltvoll, saftig und frisch das Finale.
- Il Carbonnaione, Podere Poggio Scalette, Toscana 2014/16** 82
100% Sangiovese Entgegenschwingende, kraftvolle, energiegeladene Primärfucht. Dazu Kaffee- und Röstholzaromatik und etwas Tabak. Viel fleischiges Tannin in perfekter Qualität. Ein Meisterwerk an Komplexität und Ausgewogenheit. Viel Spass mit diesem Spitzenwein!
- Barolo DOCG, Prunotto, Piemont 2015** 67
In der Nase feine Noten von Beeren, Veilchen und warmen Gewürzen. Im Gaumen vollmundig und gut strukturiert. Saftige, feingeschliffene Tannine. Die nebbiolotypische Säure ist sehr gut eingebunden und ausbalanciert. Wiederum Aromen von roten Beeren, etwas kräuterig. Mittellanger Abgang mit elegantem, langem Finale.
- Terra di Monteverro, Rosso IGT, Toscana Maremma 2014** 78
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Bouquet nach Cassis, Johannisbeer und Thymian. Geschliffene strukturierte Tannine, langer Abgang.
- Ruché di Castagnole Monferrato, Cascina Terra Felice, 2018** 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.

- Pesquera crianza, Bodega Alejandro Fernandez, Ribera del Duero DO 2016** 54
100% Tempranillo. Purpurgranat mit schwarzem Schimmer. Lebkuchen und Dörrpflaumen in der Nase. Unverkennbare Pesquera-Typizität, ein echter Grand Vin aus dem Ribera del Duero.
- Alges, Clos Pons, DO Costers del Segre 2013** 56
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 2014/15** 67
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.
- La Basseta, Bodegas Mas Alta, Priorat DOC 2008** 112
Schon beim Einschenken herrlich süssliche Aromen verströmend. Betörende Wärme und einmalige Fruchtfülle im desserthaften Gaumen, perfekte Balance zwischen samtiger Textur und runden Tanninen, überwältigend und elegant zugleich, immer wieder neue Facetten bis ins unendlich nachklingende Finale. Ein Wein der die Seele berührt. Ausnahmsweise lohnt sich der Preis!
- Coudoulet de Beaucastel, Château de Beaucastel, Côtes-du-Rhône AOC 2013** 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 2012** 85
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	4.80	22
Fendant AOC «Goldregen» D. Mathier	4.60	19
Dôle du Valais AOC «Sélection» D. Mathier	4.70	21
Merlot del Ticino «il picchio» DOC	4.80	22

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

Alges, Clos Pons, DO Costers del Segre 2013 112

Tempranillo, Garnacha, Syrah. Kraftvoll, ausgewogen, aromatisch mit einem Bukett purer Frucht und einer leichten Holznote. Aromen von reifen Beeren und Kirschen mit einem Hauch von Marmelade begleitet von Lakritze und mineralischen Noten. Feine Gewürznoten, lebhaft Säure.

Gast sein - Geschichte erleben

Als Gast im Gasthof Rössli haben Sie die Möglichkeit Geschichte hautnah zu erfahren.

- Wer ging hier ein und aus?
- Welche Rolle spielte das Rössli bei der Entstehung des schweizerischen Bundesstaates von 1848?

Verschiedene Bilder im ganzen Haus zeigen Protagonisten oder Situationen aus der Zeit um 1840. Zur Erklärung können Sie mit dem Smartphone bequem den QR-Code neben den Bildern aufnehmen und die Audio-Datei zum jeweiligen Bild anhören. Gerne zeigen wir Ihnen, wie das geht.



Josef Leu von Ebersol (1800-1845), Führungspersönlichkeit der katholisch-konservativen Bewegung. Gründer und Vorsitzender des Ruswiler Vereins.



Niklaus Wolf von Rippertschwand (1756-1832), Ratgeber und Heiler mit religiösem Sendungsbewusstsein. Die Seligsprechung ist im Gange.



Jakob Robert Steiger (1801-1862), Freischarenführer, zum Tode verurteilt und befreit, Regierungsrat und erster Nationalratspräsident 1848.

Wir begleiten Sie gerne

Auf Voranmeldung hin organisieren wir für Sie gerne eine geschichtskundige Person, welche Ihnen in einem Referat erklärt, wie es zur Ruswiler Erklärung, zu den Freischarenzügen, zum Sonderbundskrieg und somit zum Bundesstaat kam.

Bei anschliessendem Essen in den gemütlichen Räumlichkeiten geniessen Sie die Tafelfreuden. Auf Reservation hin – da wir die Speisen frisch zubereiten - können Sie die nachfolgenden „historischen“ Menus geniessen.

Dieses Angebot eignet sich speziell für Gruppen, welche gemeinsam oder aus einem besonderen Anlass bei Essen und Trinken, die Geschichte der demokratischen Schweiz erleben und erfahren wollen.

Kaffee, Tee und Milch (dampferhitzt)

	Einheit	Preis in CHF
Kaffee Crème, Espresso		4.20
Doppelter Espresso		5.00
Milchkaffee/Schale		5.20
Kaffee mélange, Schoggi mélange		6.00
Latte Macchiato		5.20
Cappuccino		4.70
Schokolade/Ovo		5.00
Milch	3 dl	4.00
Diverse Teesorten		4.00
Punsch: Rum, Apfel, Orange (ohne Alkohol)		4.50
Kafi Luz		5.00
Coretto Grappa		5.50
Kafi Flämmli (Espresso mit Williams)		7.00
Kaffee Baileys		8.50
Kaffee Schümli Pflümli		8.50

Süsswasser offen

	Einheit	Preis in CHF
Eistee, Coca Cola, Citro, Apfelschorle, Rivella	3 dl	4.00
	5 dl	5.20
Schnitzwasser	3 dl	4.00
	5 dl	5.20
Rusmelerwasser gekühlt ohne Kohlensäure	3 dl	1.50
	5 dl	2.00
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	3.80
	Stange	3 dl	4.20
	Kübel	5 dl	5.40
Eichhof Lager Flasche		5.8 dl	5.60
Eichhof Alkoholfrei		5 dl	5.40
Erdinger Weissbier mit/ohne Alkohol		5 dl	6.80
Suure Most klar Ramseier mit/ohne Alkohol		5 dl	5.40

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!

	Volumen	Einheit	Preis in CHF
Gemischtes zum Mischen			
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