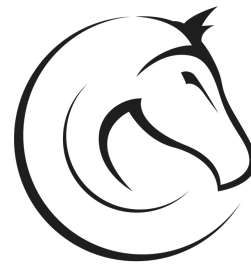


Antonija und Amir Zukanovic
4542 Luterbach

Telefon +41 32 682 20 06
roessli-luterbach.ch
info@roessli-luterbach.ch



R Ö S S L I
L U T E R B A C H

hotel **rössli** natürlich **gut...**

Heimeliges Dorfstaurant – Gediegenes Stübli – Gemütliche Gaststube–
Romantische Gartenterrasse – Hotel Zimmer

LIEBE GÄSTE

Wir danken Ihnen für das Interesse, das Sie unserem Haus entgegenbringen.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menu – Vorschläge zusammen mit Informationen über den Hotel Rössli überreichen zu dürfen, und heissen Sie herzlich willkommen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menu - Vorschläge,
mit denen unser Team Sie gerne verwöhnen möchte.

Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!

Nur mit einer individuellen und persönlichen Beratung können wir Ihren Wünschen vollauf gerecht werden. Teilen Sie uns deshalb mit, wenn Sie an ein ganz bestimmtes Gericht gedacht haben, oder vom aktuellen Saisonangebot Gebrauch machen möchten.

Die Möglichkeiten sind so vielfältig und unausschöpflich, dass wir Ihnen nachstehend nur einige Variationen aufzeigen möchten.

Als kleine Hilfe und Gedenk-Stütze für die Organisation haben wir diesen Unterlagen einige Hinweise zum guten Gelingen Ihres Anlasses hinzugefügt.

Wir freuen uns jetzt schon, Sie und Ihre Gäste mit unserer Erfahrung beraten, und mit einer einwandfreien Organisation und echter Gastfreundschaft verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse und bis bald ...!!!
Ihre Gastgeber
Antonija und Amir Zukanovic & Team

Platzangebot:

<u>Gaststube</u>	<u>ca 40 Personen</u>
<u>Stübli</u>	<u>ca 50 Personen</u>
<u>Gartenwirtschaft</u>	<u>ca 55 Personen</u>

Unsere Küche

- Wird von Gastgeberin Antonija Zukanovic geführt
- kocht mit viel Freude und Kreativität
- aktualisiert das saisonale, marktfrische Angebot alle 8 Wochen
- lässt sich auch in hektischen Momenten nicht aus der Ruhe bringen
- geht auf die individuellen Wünsche des Gastes ein

Unser Service

- wird von Gastgeber Amir Zukanovic geführt
- bedient seine Gäste mit viel Aufmerksamkeit und Freude
- verwöhnt seine Gäste von gutbürgerlich bis gehoben
- behandelt den Stammgast beim Bier genauso
- führt zur Zeit eine Auswahl von über 100 verschiedenen Weinen aus aller Welt
- weiss, wie die Weine mit Sorgfalt behandelt werden

TIPPS FÜR DEN VERANSTALTER

Détailbesprechung	Vereinbaren Sie bitte mit uns einen Termin für die Détailbesprechung Ihres Anlasses, damit wir uns für Sie die nötige Zeit reservieren können. Tel: +41 32 682 20 06 oder online unter: https://meetings.hubspot.com/info10140
Bestätigung	Die Reservation gilt für uns als definitiv, sobald die Auftragsbestätigung unterzeichnet an uns zurückgesandt wurde. Bitte teilen Sie uns die gewünschte Menu-Zusammenstellung bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass mit.
Teilnehmerzahl	Wir bitten Sie, uns jeweils 2 Tage vor dem Anlass die genaue, für uns verbindliche Anzahl Gäste, mitzuteilen.
Annulationen	Definitiv reservierte Anlässe sind für uns feste Aufträge. Bei kurzfristigen Absagen müssten leider Schadenersatz-Kosten verrechnet werden.
Getränke	Zu der von Ihnen getroffenen Menu-Wahl suchen wir gerne mit Ihnen zusammen die passenden Weine aus.
Tischordnung	Wir beraten Sie gerne über die verschiedenen Bestuhlungsmöglichkeiten in unseren Räumen. Bitte lassen Sie uns den genauen Tischplan einige Tage vor Ihrem Anlass zukommen.
Polizeistunde	Montag bis Donnerstag um 23.30 Uhr Freitag und Samstag um 00.30 Uhr Verlängerungen sind nach vorheriger Absprache mit uns bis maximal 02.00 möglich. Ab 00.30 verrechnen wir Fr. 50.00 pro halbe Stunde (inklusive Bewilligung und zusätzliche Mitarbeiterkosten) Die Musik darf aus Rücksicht zu unseren Hotelgästen nur bis 23.00 Uhr spielen
Parkplätze	Rund um das Haus, in genügender Anzahl vorhanden.
Preisgestaltung	Alle Preise verstehen sich inkl. Service und 7.7% MWSt.
Fakturierung	Folgende Fragen sollten Sie mit uns noch besprechen: <ul style="list-style-type: none">- Möchten Sie die Rechnung sofort, nach Ende des Anlasses begleichen oder wünschen Sie die Zustellung an Ihre Adresse?- Beahlt jeder Teilnehmer selbst, oder teilweise?- Sollen Extras direkt kassiert werden oder gehen diese auf Ihre Rechnung?- Preisänderungen sind vorbehalten

Ruhetage **Montag**

Bankette ab 25 Personen können nach Absprache auch am Dienstag durchgeführt werden

APERITIF

Für die Einnahme des Apéritifs empfehlen wir Ihnen, je nach Jahreszeit und Witterung unsere Gartenwirtschaft!

Nebst den traditionellen Apéritifs wie:

Weisswein, Bitter- und Anisgetränke, Süsswein etc. servieren wir Ihnen auch gerne

- einen spritzigen "Blanc de Cassis"	pro ½ lt	Fr. 28.50
- eine Früchtebowle mit Saison-Früchten	pro dl	Fr. 6.50
	pro ½ lt	Fr. 28.50
- ein Schaumwein	pro Glas	Fr. 8.00
- verschiedene Aperó-Spritz Getränke	pro Glas	Fr. 9.50
- verschiedene Fruchtsäfte	pro lt	Fr. 12.50

Dazu empfehlen wir:

Aperó - Salzgebäck gemischt Salzstängeli/Nüssli/Chips	pro Pers.	Fr. 3.00
Blätterteig-Gebäck mit Mohn/Sesam/Käse	pro Pers.	Fr. 5.50
Warme Snacks gemischt Mini-Pizza/Mini-Käseküchlein/Mini-Schinkengipfeli etc.	pro Stk.	Fr. 2.90
Flammkuchen klassisch	pro Stk.	Fr. 13.50
Amuse-Bouches und Canapés "Standard" mit Schinken/Käse/Salami/Sellerie/Ei etc.	pro Stk.	Fr. 5.50
Amuse - Bouches und Canapés "Spezial" mit Lachs / Crevetten/Tartar / Bündnerfleisch etc.	pro Stk.	Fr. 6.80
Crissini mit Parmaschinken	pro Stk.	Fr. 3.60
Bruschette mit Tomaten, Knobli und Zwiebeln	pro Stk.	Fr. 5.70
Gefüllte Mini-Brötchen wie Laugen-, Sesam-, Graham-Vollkorn etc.		
mit Salami/Schinken/Käse/Frischkäse etc.	pro Stk	Fr. 4.90
mit Lachs / Tartar / Bündnerfleisch etc.	pro Stk.	Fr. 6.80
Gemüestängeli mit Dips	pro Pers.	Fr. 5.50
Aperó - Beilagen komplett		
Mini-Brötchen/Gemüse - Dips/Salzgebäck	pro Pers.	Fr. 17.50
zusätzlich mit warmen Snacks	pro Pers.	Fr. 19.50

SALATE

Grüner Salat		Fr. 8.50
Gemischter Salat		Fr. 12.00
Salat "Rössli" mit Ruccola, Parmesan, Pilzen und Äpfeln		Fr. 16.50
Salat von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Zwiebeln		Fr. 16.50
Salat "Rössli" mit Leberli und Himbeerdressing		Fr. 18.50
Salat "Rössli" mit Riesencrevetten und Sesam Vinaigrette		Fr. 19.50
Salat – Buffet als Beilage	mit 6 Sorten	Fr. 11.50
	mit 10 Sorten	Fr. 13.50

Spezial – Salate

Saison-Salatbeet mit Eglignuspierli und Sauce Tartar		Fr. 17.50
Saison-Salatbeet mit Pouletbruststreifen und Nüssen		Fr. 17.50
Herbstsalat Farbenfrohes Salatbeet mit Pilzen, Speck und Ei an Balsamico-Vinaigrette		Fr. 16.50
Orangen-Randensalat mit grillierten Riesencrevetten		Fr. 21.50
Bunter Salat mit Rauchlachsrose mit mildem Meerrettichschaum begleitet von Kapern		Fr. 21.50
Hummersalat „National“ Lauwarmes Hummerfleisch auf Saisonsalat Serviert mit Balsamico – Orangenvinaigrette		Fr. 26.50
Kalbstartar mit Sauerrahm und buntem Salatbouquet serviert mit Toast und Butter		Fr. 21.50
Nüsslisalat mit Roquefort Käse und Honigfeigen (Saison)		Fr. 18.50

KALTE VORSPEISEN

Kleiner Bündnerteller	Fr. 16.50
Melone mit Rohschinken (Saison)	Fr. 15.50
Spargelartare mit Ziegenfrischkäse (Saison)	Fr. 17.50
Hors d'Oeuvre – Teller	Fr. 24.50
Hauspastete mit Cumberland sauce	Fr. 18.50
Crevetten-Cocktail, Toast und Butter	Fr. 18.50
Vitello Tonnato	Fr. 19.50
Forellenfilet geräuchert, Meerrettichrahm, Toast und Butter	Fr. 17.50
Rindstartar mit Butter und Toastbrot	Fr. 19.50
Geflügel-Melonen-Cocktail	Fr. 16.50
Geräucherter Lachs, Toast und Butter	Fr. 18.50
Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl, Rucicola und Parmiggano	Fr. 21.50

WARME VORSPEISEN

Eglifilets in Mandelbutter mit Kartoffel-Gemüsewürfel	Fr. 19.50
Forellen-Filets "Zugerart"	Fr. 18.50
Rotzunge-Lachsrolle pochiert mit Safranrisotto	Fr. 22.50
Riesencrevetten vom Grill, Knoblauch-Chilibutter und Gemüsereis	Fr. 23.50
St. Jakobsmuscheln gratiniert, garniert mit Gemüse	Fr. 24.50
Fisch-Komposition unterlegt mit Saison-Risotto	Fr. 24.50
Risotto mit aktuellen Saison Pilzen	Fr. 18.50
Ravioli "Maison" mit Füllung nach Wunsch	Fr. 18.50
Hausgemachte Gnocchis mit Waldpilzen an Tomaten-Rahmsauce	Fr. 17.50
Parmesangnocchi an Trüffelrahmsauce	Fr. 21.50
Grilliertes Antipasti Spiess mit Tomatenrisotto	Fr. 18.50
Gebratene Gänseleber mit Sauterne Lassi und Brioche	Fr. 24.50

SUPPEN

Consommé mit: Flädli Brunoise Mark Eierstich	Fr. 9.50
Gemüsewürfelchen und Sherry	Fr. 10.50
Frische Spargelcremèsuppe (Saison)	Fr. 11.50
Apfel-Sellerie Suppe	Fr. 11.50
Frische Tomatencremèsuppe mit Basilikumrahm	Fr. 10.50
Diverse Gemüsesuppen je nach Saison	Fr. 9.50
Knoblauchsuppe	Fr. 9.50

Spezial-Suppen

Solothurner "Wysüpli"	Fr. 12.00
Bündner Gerstensuppe	Fr. 12.50
Kartoffelsuppe mit Speck Chips	Fr. 11.50
Süssmais - Cremèsuppe mit geräucherter Entenbrust	Fr. 12.50
Safransuppe mit Riesencrevetten	Fr. 15.50
Spinat- Cremèsuppe mit Rauchlachs und Dill	Fr. 14.50
Klare Fisch Consommé mit Gemüsewürfel	Fr. 14.50

Kalte Suppen

Gurkensuppe mit Dill und Rauchlachsstreifen	Fr. 13.50
Gazpacho Andaluz	Fr. 11.50
Geeistes Melonensüppchen mit Moscato	Fr. 12.50
Tomaten-Mangosuppe mit Riesencrevette	Fr. 14.50

HAUPTGERICHTE

Schweinschnitzel "Saltimbocca"
mit Rohschinken und Salbei
Chardonnay Risotto Fr. 28.50

Schweinsgeschnetzeltes mit
Nudeln und Saison-Gemüse Fr. 29.50

Glacierter Schweinsbraten
Broccoli mit Mandeln
Kartoffelstock Fr. 29.50

Schweins Cordon Bleu mit Taleggio und Crudo Rohschinken
Gemüse garnitur
Pommes Frites Fr. 34.50

Piccataschnitzel vom Schwein "Mailänderart"
Spaghetti an Butter, Tomatensauce Fr. 29.50

Schweinsfilet "Kellergeist"
Calvados-Rahmsauce mit Apfelwürfeli
Nudeln an Butter und Saison Gemüse Fr. 38.50

Schweinsfilet Medaillon mit Morchelsauce
Gemüse garnitur und Rösti Krokette Fr. 39.50

Schweins Steak mit Cafe de Paris Sauce
Gemüse garnitur und Pommes Frites Fr. 36.50

Kalbssteak an Marsalajus
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet Fr. 47.50

Kalbsschnitzel an Limonensauce
Butternudeln
Marktgemüse Fr. 39.50

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcherart"
Butterrösti Fr. 37.50

Bankett Hotel Rössli Luterbach

"Osso Buco Cremolata" geschmorte Kalbshaxe mit Gemüsewürfeli Safranrisotto oder Kartoffelstock	Fr. 36.50

Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce Nudeln an Butter Marktgemüse	Fr. 48.50

Gefüllte Kalbsinvoltini Marsalajus Weissweinrisotto	Fr. 46.50

Kalbs Cordon Bleu mit Parmaschinken und Gorgonzola Gemüse garnitur Pommes allumettes	Fr. 43.50

Rindsschmorbraten Brasato Polenta und Wurzelgemüsewürfel	Fr. 29.50

Rindsentrecôte « Swiss Quality Beef » Cafe de Paris Pommes Frites Saison-Gemüse	Fr. 44.50

Rindsfilet "Stroganoff" Hausgemachte Eierspätzli	Fr. 44.50

Rindsfilet am Stück an Rotweinsauce mit Trüffeln Saison Gemüse Parmesanrisotto	Fr. 54.50

Roastbeef (am Stück gebratenes Entrecôte) Béarnaisesauce Bohnen im Speckmantel Pommes allumettes	Fr. 46.50

Duo vom Rinds und Kalbsfilet Béarnaisesauce und Morchelsauce Gemüse garnitur Beilage nach Wunsch	Fr. 57.50

VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE

Zart gebratenes Pferdefilet mit Salbei, Knobli und Basilikumsauce
Grillgemüse
Parmesanrisotto Fr. 39.50

Lammrücken provençale
Ratatouilles-Risotto Fr. 44.50

Gebratene Perlhuhnbrust mit Apfel-Calvadossauce
Tagliarini
Vanillierte Rüepli Fr. 38.50

Trois Filet
Rinds, Kalbs und Schweinsfilet
Gemüse garnitur, Béarnaise, Pilze, & Calvadosrahmsauce
Beilage nach Wunsch Fr. 59.50

Pouletbrust im Rohschinkenmantel
Safranrisotto und Saison Gemüse Fr. 33.50

Risotto mit Saison Pilzen und Rindswürfel Fr. 43.50

Reis Casimir (Poulet) Fr. 25.50

Fondue Chinoise
Reichhaltig à discrétion Fr. 49.50

Verschiedene Fischgerichte und Wildgerichte (Saison) nach Angebot und Absprache!

Unsere Menu – Empfehlungen

MENU 1 Fr. 39.50

Kartoffelsuppe mit Speckchips

Saison-Salat

Reis Casimir (Poulet)

MENU 2 Fr. 48.50

Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm

Saison-Salat

Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Safranrisotto

MENU 3 Fr. 46.50

Apfel-Selleriesuppe

Saison-Salat

Schweins-Schulter-Braten

Jus mit Gemüsewürfel

Kartoffelstock

MENU 4 Fr. 46.50

Blumenkohlcremesuppe

Saison-Salat

Schweinsgeschnetztes mit Pilzrahmsauce

Rösti und Gemüse

MENU 5 Fr. 48.50

Bunt Gemischter Salat

Schweinsplätzli mit Pilzrahmsauce
Nudeln und Marktgemüse

Glace Coupe Maison

MENU 6 Fr. 57.50

Grüner Blattsalat

Schweinsfilet « Saltimbocca »

Safranrisotto

Saison Gemüse

Hausgemachte Vacherin Torte

MENU 7 Fr. 54.50

Hauspastete mit Cumberland sauce auf buntem Salatbouquet

Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Marsalajus
Tomaten-Rosmarinrisotto und Saison Gemüse

Gebrannte Creme mit Birnenwürfeli

MENU 8 Fr. 63.50

Wy-Safran Süpli

Saisonsalat mit Oliven, Cherry Tomaten, Parmigiano

Gebratenes Schweinsnierstück

Morchelsauce

Gemüse garnitur

Röstikroketten

Toblerone Mousse

MENU 9 Fr. 73.50

Solothurner Wysüpli

Saisonsalat mit Äpfeln, Pilzen, Parmiggano

Roastbeef mit Béarnaise-Sauce

Gemüse garnitur

Röstikroketten

Eisbecher "Maison"

MENU 10 Fr. 72.50

Buntes Blattsalatbeet mit sautierten Knobli-Chili Crevetten

Consommé brunoise mit Sherry

Schweinsfilet im Parmaschinken-Salbeimantel

Gemüse garnitur

Safran-Risotto

Karamellierte Banane mit Walnussglace

MENU 11 Fr. 68.50

Saisonsalat mit Äpfeln, Pilzen, Parmiggano

Rüebli-Mangosuppe

Rosa gebratene Perlhuhnbrust mit Apfel-Calvados Sauce

Gemüse garnitur

Tagliarini

Dessert Variation

MENU 12 Fr. 84.50

Trio von hausgemachten Vorspeisen

Solothurner Wy Süpli

Eglifilets gebraten mit Weisswein-Safransauce und Gemüsewürfel

Rindsfilet „Stroganoff“

Paprika-Rahmsauce, Peperoni, Essiggurken und Champignons

Reis

Erdbeer-Himbeer Sorbet mit Champagner

MENU 13 Fr. 74.50

Lachstartar mit knusprigem Baguette

Leichte Kartoffelsuppe mit Trüffel

Zartrosa gebratenes Lammnierstück provençale
Ratatouille Risotto

Limonensorbet mit Vodka

MENU 14 Fr. 74.50

Hausgemachte frische Ravioli

Steinpilzcremesuppe mit Saucisson Würfeli

Entrecôte „Swiss Quality Beef“ mit Cafe de Paris

Pommes Frites

Saison Gemüse

Exotischer Fruchtsalat mit Sorbet

MENU 15 Fr. 66.50

Saisonsalat mit Kürbis- und
Sonnenblumenkernen

Fisch-Komposition
auf Gemüserisotto

Glacierte Kalbshaxe Cremolata mit Gemüsewürfel

Polenta

Baileys Panna Cotta

MENU 16 Fr. 87.50

Saisonsalat mit Bergkäse und Rohschinken

Solothurner Wy Süppli

Riesengrillen mit Chili und Knoblauch
serviert mit Safranrisotto

Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce
Butternudeln und Marktgemüse

Dessertkomposition

MENU 17 Fr. 84.50

Thunfischmousse und grillierte Jakobsmuscheln

Tomatencremesuppe verfeinert mit Gin

Rindsfilet am Stück im Pfeffermantel

Marsalajus

Gemüstreifen

Sellerie Mousseline

Hausgemachtes Creme Trio

MENU 18 Fr. 99.50

Saison Salat mit Gorgonzola und karamellisierten Apfelschnitzen

Consommé mit Brunoise und Sherry

Pochierter Lachs mit Limonenrisotto und Champagnerschaum

Trois Filet

Rinds, Kalbs, und Schweinsfilet

Béarnaise, Pilz, und Calvadosrahmsauce

Gemüsebouquet

Kartoffelmousseline

Schokoladen Trio

MENU 19 Fr. 139.50

Salatvariation mit Kalbstartar und Sauerrahm

Solothurner Wy Süppli

Pochiertes Seezungenfilet und Riesencrevette mit Kräutervinaigrette
Gemüserisotto im Knusperkörnchen

Zitronensorbet
mit Hibiscus Schaumwein

Rinds- und Kalbsfilet im Ganzen gebraten
Béarnaise Sauce und Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin
Gemüsevariation

Käseteller mit Trauben und Nüssen
dazu reichen wir hausgemachtes Früchtebrot

Dessertvariation
„National“

Fisch & Krustentier Menu

MENU 20 Fr. 68.50

Saisonsalat mit marinierten Crevetten

Selleriesuppe
mit Rauchlachs

Rotzungen-Lachs Kombination grilliert mit Knobli und Chili
serviert mit Limonen Risotto

Passionsfrüchte-Schokoladenkombination

Vegi Menu

MENU 21 Fr. 55.50

Salat mit Bruschette

Spinatsuppe mit Sauerrahm und Knoblicroûton

Pilzcrepes mit Gemüsefüllung

Käseteller mit Birnenbrot

Tiramisu

MENU 22 Fr. 59.50

Salat mit gerösteten Kernen an Balsamicodressing

Pilzrahmsuppe mit Nusshaube

Ei Pochiert mit Sauce Hollandaise und Spargeln (Saison)

Zuchettipiccata auf Tomatenrisotto

Ananasravioli mit Dattelcreme und Passionsfruchtsabayone

MENU 23 Fr. 52.50

Salat mit Roquefort Käse und Honigfeigen (Saison)

Safran-Sauerkrautsuppe

Hausgemachte Tagliarini mit Trüffelsauce

Sorbetteller mit frischen Früchten

DESSERTS**Hausgemachte Spezialitäten**

Flan Caramel mit Rahm und Früchten	Fr. 11.50
Gebrannte Cremè	Fr. 9.50
Gebrannte Cremè mit Baby Birnen	Fr. 11.50
Mousse au Chocolat	Fr. 15.50
Apfelcreme mit Calvados	Fr. 13.50
Panna Cotta mit Früchten und Coulis	Fr. 12.50
Orangenmousse mit Schokoladenkombination	Fr. 16.50
Zartschmelzender Schoggo Kuchen mit Mango Sorbet	Fr. 16.50
Karamellisierte Bananen mit Wallnuss Glace	Fr. 15.50
Tirami-Su	Fr. 11.50
Creme Catalan	Fr. 12.50
Früchte-Gratin mit Glacé	Fr. 13.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 12.50
Frischer Fruchtsalat mit Likör	Fr. 13.50
Dessertteller « National »	Fr. 15.50
Medjool Datteln im weissen Schoggimantel und Pistazien Glace	Fr. 11.50
Vermicelles., Coupe Nesselrode etc. (Saison)	

Saisonale, hausgemachte Parfait mit Saisonfrüchten garniert **Fr. 13.50**

Glacés

Diverse Coupes, kleinere Portion	Fr. 8.50
Soufflé Glacé "Grand Marnier"	Fr. 11.50
Wiener Eiscafé	Fr. 13.50
Verschiedene Sorbets	Fr. 9.50
Verschiedene Sorbets mit passendem Likör	Fr. 13.50

Für festliche Anlässe

Hausgemachter Vacherin-Glacé-Torte	pro Pers.	Fr. 11.50
Glacé-Buffer	pro Pers.	Fr. 14.50
Auswahl aus 10 bis 12 verschiedene Glacésorten Rahm und Glacé-Bisquits		
Dessert-Buffer	pro Pers.	Fr. 24.50
Früchtekorb / frischer Fruchtsalat / Mousse au Chocolat / Caramelköpfl / Parfait / gebrannte Cremè / Sorbets / Meringues / Rahm / Früchteschnitten		
Mit Käseplatte und verschiedenen Brotsorten	pro Pers.	Fr. 29.50

OFFENE WEINE 50cl

Weiss

Chasselas Domaine de Soleure	Fr. 24.00
Cuvee Louis Bernard (Cave Emery Sion)	Fr. 25.00
Yvorne AOC	Fr. 25.00
Johannisberg A. Mathier Salgesch	Fr. 25.00

Rot

Dôle Melodie A. Mathier	Fr. 24.00
Pinot Noir Féchy AOC La Côte	Fr. 25.00
Tempranillo Sélectionne Hugi	Fr. 25.00

WEISSWEINE 7.5 DL

Colle dei Tigli Lenotti	Fr. 47.50
Molignon (A. Mathier)	Fr. 45.50
Johannisberg „Weidmannstrunk“ (A. Mathier)	Fr. 54.50
Heida „Les Pyramides“ (A. Mathier)	Fr. 58.50
Petite Arvine „Les Pyramides“ (A. Mathier)	Fr. 59.50
Cuvée Madame Rosemarie (Mathier)	Fr. 54.50
Dezaley Chemin de Fer	Fr. 67.50
St. Saphorin „La Roche aux Vignes“ (B. Bovy)	Fr. 48.50
Piacere blanc Suisse Cave de Jolimont	Fr. 47.50
Aigle blanc Les Murailles Henri Badoux	Fr. 49.50
Yvorne Château Maison Blanche	Fr. 54.50
“Le Folaghe” Selezione Lugana DOC	Fr. 49.50
Terra d’Alter Branco Alentejo	Fr. 47.50
Le Cygne de Château Fonréaud	Fr. 64.50
Rueda do Verdejo Isabelino	Fr. 48.50

50cl FLASCHENWEINE MIT KORKEN

Primoris AOC Valais	Fr. 32.50
Humagne rouge AOC Mathier Salgesch	Fr. 43.50
Hospice de Salquenen Assemblage rouge AOC (A. Mathier)	Fr. 34.50
Tindaro Monferrato DOC (Neirano s.p.a.)	Fr. 32.50
Amarone « Cami » Classico DOC	Fr. 39.50
Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso	Fr. 33.50
Primitivo Senza Parole	Fr. 29.50
Rioja Vina Diezmo Crianza	Fr. 34.50
Amarone Terrato DOC	Fr. 44.50

ROTWEINE 7.5 DL

Capo Mastro	Fr. 47.50
Gamay Mephisto (A. Mathier)	Fr. 39.50
Pinot Noir "Lucifer" (A. Mathier)	Fr. 52.50
Humagne rouge AOC Ferdinand Cina	Fr. 54.50
Cornalin Valais Julius AOC	Fr. 62.50
Syrah de Chamoson (Villa Solaris)	Fr. 58.50
Cuvée Madame Rosemarie (Mathier)	Fr. 54.50
Cuvée Gasthof National AOC Valais	Fr. 49.50
Merlot Cuvée Wengi Domaine de Soleure	Fr. 57.50
Pinot Noir Domaine de Soleure	Fr. 39.50
Yvorne rouge AOC, Château Maison Blanche	Fr. 56.50
Aigle rouge Les Murailles Henri Badoux	Fr. 49.50
Pinot Noir Classic aagne Hallau AOC	Fr. 39.50
Merlot del Ticino Tre Corti DOC	Fr. 49.50
Maienfelder "Herrschaftswein" (E. Nüesch)	Fr. 52.50
Blauer Zweigelt, Neusiedlersee (Gernot Heinrich)	Fr. 53.50
St. Laurent (Leopold Aumann)	Fr. 64.50
Praittenbrunn Weingut Erich Scheibhofer	Fr. 84.50
Terra d'Alter Reserva Tinto	Fr. 44.50
Quinta da Foz Duoro	Fr. 59.50
Telhas Alentejo	Fr. 63.50
Château Phélan Ségur St-Estèphe AOC	Fr. 93.50
La Falaise La Clape AOP Château la Négly	Fr. 58.50
Châteauneuf-du-Pape (Domaine de la Solitude)	Fr. 69.50
Château de Malleret Cru bourgeois	Fr. 64.50
Château Dalem Fronsac AOC	Fr. 68.50
Barbera d'Asti RIVE	Fr. 54.50
Valpolicella Superiore Ripasso "Monterè"	Fr. 57.50
Conte Giangirolamo Rosso	Fr. 69.50
Nero d'Avola Solea IGT	Fr. 47.50
Massimo IGT Veneto Rosso	Fr. 57.50
BOLGHERI Superiore Catello Banfi	Fr. 69.50
Amarone della Valpolicella DOC Classico	Fr. 69.50
Amarone DOC Selezione Silvio Vantini	Fr. 94.50
Murviedro Reserva	Fr. 47.50
Rioja Reserva de Familia Julian Madrid	Fr. 58.50
Priorat D.O.C. "Anjoli	Fr. 58.50
Reserve de Don Carlos Seleccion Especial	Fr. 52.50
Ribera del Duero Valduero DO	Fr. 57.50
Shotfire Ridge Quartage	Fr. 69.50
Shiraz Seventeen Rocks Barossa Valley Sons of Eden	Fr. 56.50
Vinalba Malbec Gran Reserva	Fr. 49.50
Zinfandel Old Vines J. Lohr	Fr. 57.50
Cabernet Sauvignon Seven Oaks (J. Lohr)	Fr. 64.50
Sideral Valle del Cachapoal Viña San Pedro	Fr. 59.50
BOLGHERI Superiore Podere Ritorti MAGNUM 150cl	Fr. 146.50
Ripasso Montere MAGNUM 150cl	Fr. 128.50
Ribera del Duero Valduero MAGNUM 150cl	Fr. 124.50
Terra d'Alter Reserva Tinto MAGNUM 150cl	Fr. 108.50