

SPEISEKARTE & GETRÄNKE

RESTAURANT ROSMARIN LENZBURG

JANUAR 2019



LIEBE GÄSTE

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER
INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIERE ICH SIE GERNE AUF
ANFRAGE.

HERZLICH

PHILIPP AUDOLENSKY



SEHR GEEHRTE GÄSTE

ROSMARIN, DAS VERMITTELT FRISCHE, GESCHMACK UND MITTELMEER. WIR VOM RESTAURANT ROSMARIN WOLLEN DIES AUCH AN SIE WEITERGEBEN.

BEWUSST HALTEN WIR UNSERE SPEISEKARTE STRAFF, DAMIT WIR IHNEN IMMER FRISCHE, SAISONALE PRODUKTE SERVIEREN KÖNNEN. WIR ACHTEN AUF REGIONALES GEMÜSE, SCHWEIZER FLEISCH UND GEFLÜGEL AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG UND FISCHE, WELCHE NICHT VOM AUSSTERBEN BEDROHT SIND.

VIEL FREUDE BEIM WÄHLEN IHRER SPEISEN WÜNSCHT IHNEN

PHILIPP AUDOLENSKY

	VOR- SPEISE	HAUPT- GERICHT
KNACKIGES		
RUNTER MARKTSALAT	CHF 14.50	CHF 20.50
SERVIERT MIT GETROCKNETEN TOMATEN- STREIFEN UND GERÖSTETEN KERNEN		
...ZUSÄTZLICH MIT PUSCHLAVER ROHSCHINKEN	CHF 22.50	CHF 34.50
...ZUSÄTZLICH MIT DANIS LAMM- LEBERLI (CH)	CHF 24.50	CHF 37.50
WARMER, GEREIFTER ZIEGENKÄSE VON SUSANNE CLEMENS	CHF 19.50	CHF 29.50
ANGEREICHERT MIT PIKANT MARINIERTEN LENZBURGER OFEN-RANDEN + BASILIKUM- ÖL		
HAND GESCHNITTENES TATAR VOM SWISS- LACHS	CHF 28.50	CHF 44.50
SERVIERT MIT WACHTEL- EI, TRÜFFEL, BLUMENKOHL- CRÈME UND BRIOCHE		
...ZUSÄTZLICH MIT PÉRIGORD- TRÜFFEL	CHF 6.-	JE GRAMM
SÄMIGES, MIT FISCH UND VEGETARISCHES		
RÜEBLI- SUPPE MIT VANILLE	CHF 17.50	
ERGÄNZT MIT FRITTIERTEN CHAMPIGNONS		
...ZUSÄTZLICH MIT DANIS LAMM- MILKEN (WALLIS)	CHF 8.-	JE PORT
...AUF WUNSCH MIT GEBRATENER ENTENLEBER	F CHF 11.-	JE STK.
BLUTORANGEN- RISOTTO	CHF 28.50	CHF 39.50
ANGEREICHERT MIT ROH MARINIERTEM FENCHEL UND JUNGEM SPINAT		
...ZUSÄTZLICH MIT GEBRATENER ENTENLEBER	F CHF 11.-	JE STK.
...ZUSÄTZLICH MIT ZANDER- FILET (DINTIKON)	CHF 38.50	CHF 51.50
...ZUSÄTZLICH MIT „SOUS VIDE“ FORELLEN- FILET ^{CH}	CHF 34.50	CHF 44.50
OFFENES RAVIOLO MIT TRÜFFEL	CHF 25.50	CHF 37.50
ANGEREICHERT MIT ONSEN- EI (STUNDEN- EI) RAHMSAUERKRAUT UND KARTOFFEL- ESPUMA		
...ZUSÄTZLICH MIT PÉRIGORD- TRÜFFEL	CHF 6.-	JE GRAMM



„ROSMARIN“- FLEISCH- GERICHTE

RINDSFILET (SWISSPRIM)	KLEIN	CHF 49.50
AN KRÄFTIGER BAROLO - SAUCE, BEGLEITET VON SAFRAN- KARTOFFEL- PÜREE AUS LENZBURGER „LA RATTE“ UND WINTERSPINAT	GROSS	CHF 55.50
...ZUSÄTZLICH MIT PÉRIGORD- TRÜFFEL	CHF 6.-	JE GRAMM
...AUF WUNSCH MIT GEBRATENER ENTENLEBER	F CHF 11.-	JE STK.
GESCHMORTE HAXE VON „DANIS“ BIO- ALP- LAMM AUS DEM LÖTSCHENTAL AUF SELLERIE- PÜREE UND GLASIERTEN RÜEBLI	KLEIN	CHF 45.50
...ANSTELLE ENTE MIT KALBS- KOTELETTE	GROSS	CHF 49.50
	(HOLZEN)	CHF 64.50
CONFIERTE „DRY AGED“ APPENZELLER ENTEN- SCHENKEL MIT MARRONI UND PASTINAKE, DAZU POLENTA- ESPUMA		CHF 45.50
...ZUSÄTZLICH MIT PÉRIGORD- TRÜFFEL	CHF 6.-	JE GRAMM
ROSMARINS „PROBIER“- MENÜ	5- GANG	CHF 109.-
GENIESSEN SIE EIN 5- ODER 7- GANG- MENÜ UND LASSEN SIE SICH VON MIR ÜBERRASCHEN	7- GANG	CHF 139.-
DAS MENÜ IST NUR TISCHWEISE MÖGLICH!	(VEGI NUR AUF VORBESTEL- LUNG)	
DAS HEISST: ENTWEDER MENÜ, ODER A LA CARTE! KOMBINIERT AM SELBEN TISCH GEHT NICHT.		
SÜSSES UND WÜRZIGES DREIERLEI SORBETS		CHF 14.50
ANGEREICHERT MIT SAFTIGEN FRÜCHTEN UND PERLENDEM PROSECCO		
„DUO ROSMARIN“ UNSER KLASSIKER!		CHF 15.50
CRÈME CATALANE UND PANNA- COTTA VEREINT AUF EINEM TELLER		
GRIESS- KNÖDEL MIT NOUGAT UND HASELNUSS		CHF 17.50
SERVIERT MIT BLUTORANGEN + FIOR DI LATTE		
ROHMILCHKÄSE „SELEKTION REELER“		CHF 16.50
KÄSETELLER MIT 5-7 VERSCHIEDENEN, VON ROLF REELER AUSGESUCHTEN, SCHWEIZER KÄSESORTEN		



DIE ETWAS ANDERE WEINKARTE

LIEBE GÄSTE

WIR HABEN EINEN WEG GESUCHT, UNSERE WEINE NACH CHARAKTER & GESCHMACK EINZUTEILEN UND HABEN DABEI BEWUSST AUF EINE AUFLISTUNG NACH HERKUNFT VERZICHTET. DAS AUSSUCHEN DES PASSENDEN WEINES SOLLTE SPONTAN & LUSTVOLL ERFOLGEN UND SICH MIT IHREM AUSGESUCHTEN MENÜ ZU EINEM HARMONISCHEN GENUSS ZUSAMMENFÜGEN. WIR WÜNSCHEN VIEL FREUDE BEIM AUSWÄHLEN!

UNSERE OFFENEN:

DL CHF

ERFRISCHEND & SPRUDELND

PROSECCO „RIVA DEI CILIEGI“, DOC, VALDOBBIADENE, VENETO 1 8.50

WEISS & EINHEIMISCH

RXS, 2016/17, AOC, ADRIAN HARTMANN, SCHINZNACH-D 1 9.-

COLLINARE BIANCO, 2015, COLLE DEGLI ULIVI, TESSIN 1 8.50

BLANC DE NOIR, 2016/17, AOC, ADRIAN HARTMANN,
SCHINZNACH-DORF, TS: PINOT NOIR 1 9.50

WEISS & FRUCHTIG

ARNEIS, 2017, DOC LANGHE ARNEIS, PIEMONTE 1 8.-

FLOREADO, 2017 DOC, SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL 1 7.-

ROT & FRUCHTIG LEICHT & EINHEIMISCH

KLOSTER SION, 2015, KLINGNAU AOC, WEINGUT ZUM
STERNEN WÜRENLINGEN, AARGAU 1 9.-

CRÉATION NOIRE, 2016/17, AOC, ADRIANS WEINGUT SCHI.-D 1 9.50

ROT & OPULENT MIT TIEFER FRUCHT

MALVERNO, 2013, CANTINA ORSOGNA, ABRUZZO 1 9.-

DUAS QUINTAS, 2015, DOC, DOURO, RAMOS PINTO 1 8.50.-

VIGNA SAVUCO, 2012, IGT, SERRACAVALLO 1 14.50

WEISS & SÜSS

MOSCATO D'ASTI, 2015/16/17, DOCG, MAINERDO 1 8.-

TS: MOSCATO 7.5 48.-

CHATEAU SIGALAS RABAUD, 2002, 1^{ER} CRU, SAUTERNES 1 19.-

3.75 57.50

DOLCE VITA, 2016, AOC, ADRIAN HARTMANN, SCHINZNACH-D 1 21.-

3.75 67.-

SÜSS & KLEIN

FLASCHE

CHATEAU RAYNE VIGNEAU, 2003 1^{ER} CRU CLASSÉ, 3.75 79.-

SAUTERNES TS: SÉMILLON, SAUVIGNON, MUSCADELLE

NIVES, 2016, ASSEMBLAGE DOUX, AOC, WÜRENLINGEN 3.75 59.-

ALLE PREISE INKL. 7.7% MWST.

REZAHLUNG IN CHF, MIT EC-DIREKT ODER POST-CARD



RIESLING, 1998, EISWEIN, ROBERT WEIL, RHEINGAU	3.75	249.-
RIESLING, 2010, AUSLESE, ENKIRCHER ELLERGRUB, MOOSEL	3.75	56.-

PERLEND & EDEL

CRÉMENT, 2015/16 AOC, ADRIANS WEINGUT SCHINZNACH-D.	7.5	72.-
LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER, CHAMPAGNE	37.5	59.-
LOUIS ROEDERER, MILLÉSIMÉ 2008, CHAMPAGNE	7.5	145.-
LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER, CHAMPAGNE	7.5	99.-
LOUIS ROEDERER, 2009, CRISTAL, CHAMPAGNE	7.5	298.-

WEISS & FRUCHTIG LEICHT

SAUVIGNON BLANC, 2016/17, IM LEE, WEINGUT ZUM STERNEN, DÖTTINGEN, TS: SAUVIGNON BLANC	7.5	62.-
SAUVIGNON BLANC, 2016/17, AOC, ADRIAN HARTMANN, SCHINZNACH-DORF TS: SAUVIGNON BLANC	7.5	63.-
ARNEIS, 2017, DOC LANGHE ARNEIS, MAINERDO, TS: ARNEIS	7.5	51.-
FLOREADO, 2017, DOC, CANTINA ANDRIAN, TS: SAUV. BLANC	7.5	52.-

WEISS & SÜFFIG MIT LEICHTER SÜSSE

CHARMONT, 2016/17, AOC, ADRIAN HARTMANN, SCHINZNACH-DORF, TS: CHARMONT	7.5	63.-
---	-----	------

WEISS & TROCKEN MIT ETWAS FRUCHT

RIESLING- SYLVANER, 2017, AOC, ADRIAN HARTMANN, SCHINZNACH-DORF TS: RIESLING- SYLVANER	7.5	58.-
MÜLLER- THURGAU, 2014, UEKEN, FEHR & ENGELI, TS: R&S	7.5	47.-
COLLINARE BIANCO, 2016, COLLE DEGLI ULIVI, TS: MERLOT	7.5	56.-

WEISS & REIF MIT ETWAS KRAFT

CHARDONNAY, 2016, WANNENBERG, WEINGUT ZUM STERNEN, DÖTTINGEN, TS: CHARDONNAY	7.5	62.-
RÄGNISBUEHL, 2015, TOM LITWAN, SCHINZNACH- DORF, TS: RIESLING- SYLVANER	7.5	71.-
DONNA GIUSEPPINA, 2017, IGT, CANTINE RONIFACIO, TS: INCROCIO MANZONI 6.0 (KREUZUNG RIESLINGXPINOT G)	7.5	49.-
MYRRHIS, 2012, IGT, OLEARIA, ORSAGNA, TS: MALVASIA, SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY	7.5	49.-
PINOT GRIGIO, 2013/15, DOC, CASTELLO SANT' ANNA	7.5	54.-
SAUVIGNON BLANC, 2012/14/15, DOC, CASTELLO SANT'ANNA	7.5	54.-

WEISS & TROCKEN

YVORNE, 2016, DE L'OVAILE, TS: CHASSELAS	7.5	59.-
LENTINE, 2015, AOC, DOMAINE CORNULUS, CHASSELAS	7.5	46.-



WEISS & KLASSISCH

CHABLIS, 2014, DOMAINE DE VAUDON, JOSEPH DROUJIN,	7.5	61.-
MERSAULT « LES MILLETS », 2012, AOC, ANTOINE JOBARD	7.5	126.-
POUILLY FUMÉ, 2014, DOM. SEGUIN, TS: SAUVIGNON BL.	7.5	66.-

ROSÉ & FEDERWEISS

BLANC DE NOIR, 2016/17, AOC, ADRIAN HARTMANN, SCHINZINACH-DORF, TS: PINOT NOIR	7.5	63.-
AUGUSTALE, 2017, DOCG, CASTEL DEL MONTE ROMBINO NERO, PUGLIA	7.5	54.-

ROT & EINHEIMISCH LEICHT

KLOSTER SION, 2015, KLINGNAU AOC, WEINGUT ZUM STERNEN WÜRENLINGEN, TS: PINOT NOIR	7.5	59.-
PINOT NOIR, 2016/17, AOC, ADRIANS WEINGUT, SCHINZ.-D	7.5	59.-
ZWEIGELT, 2016, AOC, ADRIANS WEINGUT, SCHINZ.-D	7.5	64.-

ROT & EINHEIMISCH WICHTIG

PASSUM, 2016, AOC, FEHR & ENGELI, UEKEN, STROHWEIN	7.5	91.-
--	-----	------

ROT & EINHEIMISCH MIT TIEFEM KÖRPER

AUF DER MAUER, 2014, AOC, TOM LITWAN OBERFLACHS, TS: PINOT NOIR	7.5	93.-
RÜEGET, 2013/14, AOC, TOM LITWAN, ELFINGEN, TS: PN	7.5	81.-
CHALOFÉ, 2014/15, AOC, TOM LITWAN, THALHEIM, TS: PN	7.5	98.-
PINOT NOIR RÉSERVE, 2015, AOC, ADRIANS WEINGUT, S.-D	7.5	68.-

ROT & FRUCHTIG

VALPOLICELLA "RIPASSO", 2015, DOC, CORTEFORTE,	7.5	64.-
MALVERNO, 2013, CANTINA ORSOGNA, TS: MONTEPULCICIANO/ MERLOT	7.5	55.-
CHIANTI CLASSICO, 2014, DOCG, PODERE LA CAP. TS: SANG.	7.5	61.-
RUBENO, 2017, DOC, CANTINA ANDRIAN, TS: LAGREIN	7.5	56.-
DUAS QUINTAS, 2015, DOC, DOURO, RAMOS PINTO TS: TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA + NACIONAL	7.5	56.-
CONTRASTE, 2012/14, DOC, DOURO, CONCEITO WINES, TS: TINTA RORIZ, TOURIGA (NATIONAL + FRANCA)	7.5	54.-
PETIT HIPPERIA, 2016, VDT DE CASTILLA PAGO DE VALLEGARCIA/ MONTES DE TOLEDO TS: CS/ MERLOT/ CF/ PETIT VERDOT	7.5	61.-
TOSSALS JUNIOR, 2016, MOUNTAIN WINES, GRIFOLL DECLARAVEL MOLAR TS: GRANACHA NEGRA/ CARINENA	7.5	56.-

ROT & KONZENTRIERT MIT VIEL GEHALT

AMARONE, 2011, DOCG, CORTEFORTE,	7.5	91.-
CONCENTUS, 2011, IGT, CORTEFORTE, TS: +SANGIOVESE	7.5	82.-
CANTICO, 2009, IGT, PODERE LA CAPELLA, TS: MERLOT	7.5	116.-



SAVUCCO, 2012, SERRACAVALLO TS : MALIOCCO	7.5	87.-
CABERNET FRANC, 2012, COF DOC, CENT' SANTANNA, FRIAUL, ITALIEN	7.5	54.-
BLUE LABEL, 2015, BODEGAS JUAN GIL, JUMILLA, TS: MONASTRELL, CS, SYRAH	7.5	81.-
DUAS QUINTAS RESERVA, 2014, DOC RAMOS PINTO, DOURO, PORTUGAL	7.5	83.-
TS: TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA + NACIONAL		
HIPPERIA, 2014, VDT DE CASTILLA, PAGO DE VALLEGARCIA/ MONTES DE TOLEDO TS: CABERNET SAUVIGNON/ MERLOT/ CABERNET FRANC/ PETIT VERDOT	7.5	84.-
ALONT, 2014, DOP JUMILLA, PIO DEL RAMO/ ONTOUR TS: MONASTRELL/ SYRAH/ CABERNETSAUVIGNON	7.5	79.-
ROT & GEHALTVOLL SCHWER		
RAROLO, MONVIGLIERO, 2012, DOCG, CADIÀ TS: NEBIOLO	7.5	81.-
CORBEZZOLO, 2012, IGT, PODERE LA CAPELLA, TS: SANGIO.	7.5	81.-
ALION, 2013, VEGA SICILIA, RIBERA DEL DUERO , TS : TINTO FINO	7.5	119.-
P/PIO TINTO, 2015, VDT DE CASTILLA, PIO DEL RAMO/ ONTOUR TS: MONASTRELL/ PETIT VERDOT/ SYRAH/ CS	7.5	59.-
ROT & AUTOCHTHON (AN ORT & STELLE ENTSTANDEN)		
SCHIOPPETTINO, 2011, DOC COF, CASTELLO SANTANNA,	7.5	78.-
ROT & KLASSISCH		
SANTENAY CHARMES, 2007, AOC, ROGER RELLAND	7.5	84.-
CHOREY LES REAUNE, 2007, AOC, TOLLOT- BEAUT	7.5	89.-
CORNAS, 2011, STÉPHANE ROBERT, TS : SYRAH	7.5	97.-
CHÂTEAU POUJEAUX, 2006 , CRU BOURGEOIS, TS: CAB. SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MER.	7.5	93.-
CHÂTEAU GLORIA, 2011, AC MC TS : CAB. SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT	7.5	108.-
CHATEAU LES TROIS CROIX, 2011, PATRICK LÉON, TS : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON	7.5	78.-
CHATEAU ROLLAN DE RY, 2014, CRU BOURGEOIS TS : MERLOT, CAB. SAUVIGNON, PETIT VERDOT	7.5	79.-
CHÂTEAU PONTET- CANET, 2011, 5 ^{ÈME} GRU, TS : CS, MERLOT, CAB. FRANC, PETIT VERDOT	7.5	157.-
CLOS FOURTET, 2010, 1 ^{ER} GRAN CRU, MERLOT, CS, CF	7.5	229.-



SCHATZKISTE

VOLNAY CHAMPANS, 2009, 1 ^{ER} CRU, MARQUIS D' ANGERVILLE	7.5	161.-
CORTON, 2011, GRAN CRU, BONNEAU DU MARTRAY	7.5	198.-
CÔTE ROTIE, 2012, PAUL JABOULET AÎNE, TS : SYRAH	7.5	106.-
HERMITAGE, 2005, LA CHAPELLE, P. J. AÎNE, TS : SYRAH	7.5	245.-
VINATTIERI, 2012, COLLE D. ULIVI / ZANINI, TS : MERLOT	7.5	169.-
CASTELLO LUIGI, 2010/11, COLLE D. ULIVI / ZANINI TS : MERLOT	7.5	177.-
SASSICAIA, 2013, DOC, TENUTA SAN GUIDO, TS : CS + CF	7.5	188.-
BRUNELLO DI MONTALCINO, 1998, DOCG, PERTIMALI, TS: SANGIOVESE	7.5	118.-
DON GENEROSO, 2000, IGT, DI MEO, TS:AGLIANICO, PIEDRIROSSO	7.5	183.-
PIETRO, 1998, IGT, LE FILIGARE, TS: MERLOT, SYRAH, SANGIOVESE	7.5	201.-
DOMINUS, 1991, CHRISTIAN MOUEIX, TS: CS, CF, PETIT VERDOT	7.5	498.-
CLOS FOURTET, 2010, 1 ^{ER} GRAN CRU, MERLOT, CS, CF	7.5	229.-

ROT & GROSS (1.5L, MAGNUM)

CRÉATION NOIRE, 2016/17, AOC, ADRIANS WEINGUT SCHINZNACH - DORF	15	138.-
PINOT NOIR RÉSERVE, 2015, AOC, 2015, ADRIANS WEINGUT, SCHINZ.-D	15	144.-
VALPOLICELLA "RIPASSO", 2012, DOC, CORTEFORTE, SAVUCCO, 2013, SERRACAVALLO TS : MALIOCCO	15	129.-
CORBEZZOLO, 2011, IGT, PODERE LA CAPELLA, TS : SANGIO.	15	186.-
ALION, 2014, VEGA SICILIA, RIBERA DEL DUERO , TS : TINTO FINO	15	159.-
HIPPERIA, 2010, VDT DE CASTILLA, PAGO DE VALLEGARCIA/ MONTES DE TOLEDO TS : CABERNET SAUVIGNON/ MERLOT/ CABERNET FRANC/ PETIT VERDOT	15	255.-
PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR, 2010, 3 ^{ÈME} GRAND CRU, CS, MERLOT, CF	15	181.-
		304.-



DIE GEBRANNTEN

GRAPPA DI BRUNELLO, TOSCANA, PERTIMALI, RISERVA, 42 VOL. %	2CL	13.-
GRAPPA DI BARBARESCO, PIEMONT, MAINERDO, 42 VOL. %	2CL	10.-
GRAPPA DI MOSCATO, PIEMONT, MAINERDO, 42 VOL %	2CL	10.-
TRE SOLI TRE, PIEMONT, 2007, GRAPPA BERTA, 43 VOL %	2CL	18.-
PAOLO BERTA, PIEMONT, 1995, GRAPPA BERTA, 43 VOL %	2CL	22.-
LE DIC'OTTO LUNE, TRENTINO, MARZADRO, 41 VOL %	2CL	14.-
GRAPPA DI TRAMINER, TRENTINO, POJER E SANDRI, 48 VOL %	2CL	12.-

DAS GEBRAUTE

BIER: ERUSBACHER UND PAUL AG	30CL	4.80
HERBES, WÜRZIGES BIER AUS DER REGION LENZBURG. EINGEBRAUT IN VILLMERGEN VON DER BRAUEREI ERUSBACHER & PAUL AG	20CL	4.20
DIE ETWAS ANDERE WEINKARTE		



MINERAL- WASSER

ADELBODNER MIT UND OHNE KOHLENSÄURE	33 CL.	CHF 4.50
ADELBODNER MIT UND OHNE KOHLENSÄURE	1 L.	CHF 9.-
HAHNENWASSER (RETRIEBS- AUFWAND) 1 X	75 CL.	CHF 4.-
ADELBODNER MIT UND OHNE KOHLENSÄURE	50 CL.	CHF 7.50.-

TAFEL- GETRÄNKE

COCA- COLA	33 CL.	CHF 4.80
COCA- COLA LIGHT	33 CL.	CHF 4.80
RIVELLA ROT	33 CL.	CHF 4.80
ICE- TEA	30 CL.	CHF 4.20
SCHWEPPE'S TONIC WATER	20 CL.	CHF 4.80
SCHWEPPE'S RITTER LEMON	20 CL.	CHF 4.80

FRUCHT- SÄFTE

TOMATENSAFT PREMIUM 100%, MICHEL	20 CL.	CHF 5.-
ORANGENSAFT PREMIUM 100%, MICHEL	20 CL.	CHF 5.-
TRAUBENSAFT ROT RIMUSS	20 CL.	CHF 5.-
SÜSSMOST HELL, SCHLÖR	30 CL.	CHF 4.80

KAFFEE UND TEE

KAFFEE / ESPRESSO / RISTRETTO / SCHALE		CHF 4.50
DOPPELTER ESPRESSO		CHF 6.50
CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO		CHF 5.50
KALTE / HEISSE SCHOKOLADE (UNSERE MILCH WIRD DAMPFERHITZT)		CHF 5.50
L' ART DU THÉ	40 CL.	CHF 6.20
DARJEELING SUPÉRIEUR, THÉ VERT À LA MENTHE, ROIBOSH ROURBON		
CORETTO GRAPPA	2 CL.	CHF 8.50
KAFFEE BAILEYS MIT EINER HERRLICHEN RAHMHAUBE	4 CL.	CHF 9.-
KAFFEE „ ROSMARIN“, LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!	4 CL.	CHF 9.50

BIER: ERUSBACHER UND PAUL AG	30 CL.	CHF 4.80
HERBES, WÜRZIGES BIER AUS DER REGION LENZBURG. EINGEBRAUT IN VILLMERGEN VON DER BRAUEREI ERUSBACHER UND PAUL AG		



APERITIFS (GESPRITZT ODER UNGESPRITZT)

MARTINI BIANCHO / ROSSO 15 VOL. %	4 CL.	CHF 7.50
CAMPARI BITTER 23 VOL. %	4 CL.	CHF 7.50
CYNAR 16 VOL. %	4 CL.	CHF 7.50
PASTIS 45 VOL. %	4 CL.	CHF 8.50
RAMAZOTTI	4 CL.	CHF 7.50
GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS ODER SAUER	20 CL.	CHF 10.50
WEISSER PORTWEIN, MARTINEZ	4 CL.	CHF 9.50
ROTER PORTWEIN, TAWNY, 30 YEARS OLD	4 CL.	CHF 16.50
GRODINO SPRITZ (BESSER ALS APEROLI!!)	20 CL.	CHF 12.50

SPIRITUOSEN

RAILEYS IRISH CREAM 17 VOL. %	4 CL.	CHF 8.50
VODKA SMIRNOFF 40 VOL. %	4 CL.	CHF 9.50
GORDONS GIN 37 VOL. %	4 CL.	CHF 9.50
RED LABEL 40% VOL. %	4 CL.	CHF 9.50

WHISKY

MACALLAN, SINGLE MALT, 12 YEARS OLD, 40 VOL. %	4 CL.	CHF 19.-
GLENGOYNE, SINGLE MALT, 10 YEARS OLD, 40 VOL. %	4 CL.	CHF 16.-
COGNAC		
FRAPIN, CHT. FONTIPINOT XO, GRAND CHAMPAGNE, 41 VOL. %	2 CL.	CHF 19.-
CALVADOS		
CHÂTEAU DU BREUIL, 15 ANS D'AGE, 41 VOL. %	2 CL.	CHF 9.50
VIILLE PRUNE		
MORIN PÈRE & FILS, VSOP, 41 VOL. %	2 CL.	CHF 9.50



„ROSMARIN“- DESSERTS

UNSERE KLASSIKER:

HALB GEBACKENES SCHOGGI- KÜEHLI
MIT EINER KUGEL VANILLE- GLACE CHF 16.50

„DUO ROSMARIN“
CRÈME CATALANE UND PANNA- COTTA VEREINT
AUF EINEM TELLER CHF 15.50

FÜR DEN KLEINEN „GLUST“:
NUR EINE KLEINE CATALANE ODER PANNA- COTTA CHF 8.50

SAISON- DESSERT:
GRIESS- KNÖDEL MIT NOUGAT UND HASELNUSS
SERVIERT MIT BLUTORANGEN + FIOR DI LATTE CHF 17.50

GLUSTIGE, SAISONALE- GLACE:
DREIERLEI SORBETS CHF 14.50
ANGEREICHERT MIT SAFTIGEN FRÜCHTEN UND
PERLENDEM PROSECCO

SORBETS: PRO KUGEL CHF 4.50
HIMBEER, APRIKOSE, ZWETSCHGEN,
TRAUBEN, MANDARINEN

RAHMGLACE: PRO KUGEL CHF 4.50
VANILLE, FIOR DI LATE, JOGHURT, KOKOS

GLACE MIT „SCHUSS“: CHF 15.50
ZWETSCHGEN- SORBET MIT VIEILLE PRUNE
HIMBEER- SORBET MIT HIMBEER- GEIST

GLACE- VARIATIONEN:

ROSMARIN- ICE- CAFE CHF 14.50
MIT VANILLE- GLACE, ESPRESSO UND RAHM

RAILEYS- TRAUM
MIT VANILLE- GLACE, RAILEYS UND RAHM CHF 15.50



ROHMILCHKÄSE „SELEKTION REELER“

KÄSETELLER MIT 5-7 VERSCHIEDENEN, VON ROLF REELER
AUSGESUCHTEN, SCHWEIZER KÄSESORTEN

KLEIN	CHF 12.50
„NORMAL“	CHF 16.50
GROSS	CHF 22.50

SÜSSWEINE:

MOSCATO D'ASTI, 2010, DOCG, MAINERDO TS:	1 DL	CHF 8.-
MOSCATO	75CL	CHF 56.-
CHATEAU SIGALAS RABAUD, 2002, 1ER CRU DENIS SAUTERNE	1 DL	CHF 19.-
	3.75CL	CHF 57.50
DOLCE VITA, 2015, AOC, ADRIAN HARTMANN, SCHINZNACH-DORF	1 DL	CHF 21.-
	3.75 DL	CHF 67.-
DESSERTWEIN, 2010, UEKEN, FEHR & ENGELI, RIESLING	3.75 DL	CHF 71.-
RIESLING, 1999, AUSLESE, ROBERT WEIL, RHEINGAU	3.75 DL	CHF 91.-
RIESLING, 1998, EISWEIN, SCHLOSSGUT DIEL, NAHE,	3.75 DL	CHF 233.-
NIVES, 2009, ASSEMBLAGE DOUX, AOC, WÜRENLINGEN	3,75 DL	CHF 48.-
CHÂTEAU RAYNE VIGNEAU, 2001, 1ER CRU CLASSÉ, SAUTERNES	3,75 DL	CHF 79.-

EDELBRÄNDE AUS DEM ELSASS VON M. MICLO:

FRAMBOISE SAUVAGE	2CL	CHF 12.-
(WILDE HIMMBEERE) 43 VOL. %		
MIRABELLE GRAND RESERVE, 43 %	2CL	CHF 12.-
VIEILLE PRUNE (ZWETSCHGE) OHNE RESTSÜSSE, 40 VOL. %	2CL	CHF 13.-
POIRE WILLIAMS, 43%	2CL	CHF 12.-
GRAPPA BERTA		
TRE SOLI TRE 2007, 43 VOL %	2CL	CHF 18.-
PAOLO BERTA, 1995, 43 VOL %	2CL	CHF 22.-

NOCH MEHR GRAPPA, COGNACS, UND WHISKEYS FINDEN SIE IN
UNSERER GETRÄNKE- KARTE!