

SPEISEKARTE & GETRÄNKE

RESTAURANT ROSMARIN LENZBURG

OKTOBER 2018



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 FISCH, 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 |
| ...ZUSÄTZLICH MIT PILZEN | CHF 22.50 | CHF 34.50 |
| SÜSSSAUER EINGELEGTER BUTTERNUSS- KÜRBIS MIT LAUWARMEM ZIEGENFRISCHKÄSE | CHF 19.50 | CHF 29.50 |
| VON SUSANNE KLEMENS ANGEREICHERT MIT THYMIAN- HONIG UND HASELNUSS- CRUMBLES | | |
| TATAR VOM „HOLZEN“ DAMM- HIRSCH | CHF 28.50 | CHF 44.50 |
| KOMBINIERT MIT ROTKABIS- SALAT, EINGELEGTEN MARRONI, QUITTEN- PÜREE UND RIRNEN- CHIPS | | |
| SÄMIGES, MIT FISCH UND VEGETARISCHES | | |
| MARRONI- PASTINAKEN-SUPPE | CHF 17.50 | |
| ABGERUNDET MIT AARGAUER TRÜFFEL | | |
| ...AUF WUNSCH MIT GEBRATENER ENTENLEBER | F CHF 11.- | JE STK. |
| ...ZUSÄTZLICH MIT AARGAUER TRÜFFEL | CHF 4.- | JE GRAMM |
| LENZBURGER „LA RATTE“- KARTOFFELN / KARTOFFEL- ESPUMA/ CHIPS UND PILZE | CHF 28.50 | CHF 39.50 |
| ...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 | CHF 24.50 | CHF 37.50 |
| ANGEREICHERT MIT RAHMSAUERKRAUT, SELLERIE- PÜREE ,STUNDEN- EI + TRÜFFEL | | |
| ...ZUSÄTZLICH MIT AARGAUER TRÜFFEL | CHF 4.- | JE GRAMM |
| ...ZUSÄTZLICH MIT GEBRATENER ENTENLEBER | F CHF 11.- | JE STK. |
| ...ZUSÄTZLICH MIT DANIS LAMM- MILKEN (WALLIS) | CHF 32.50 | CHF 49.50 |

ALLE PREISE INKL. 7.7% MWST.

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



„ROSMARIN“- FLEISCH- GERICHTE

| | | |
|---|--------------------------------|------------------|
| RINDSFILET (SWISSPRIM) | KLEIN | CHF 49.50 |
| AN KRÄFTIGER BAROLO- SAUCE, BEGLEITET VON LENZBURGER „LA RATTE“ KARTOFFEL- PÜREE UND GEMÜSE | GROSS | CHF 55.50 |
| ...AUF WUNSCH MIT GEBRATENER ENTENLEBER | F CHF 11.- | JE STK. |
| ...ZUSÄTZLICH MIT AARGAUER TRÜFFEL | CHF 4.- | JE GRAMM |
| HÜFTLI VON „DANIS“ RIO- ALP-LAMM AUS DEM LÖTSCHENTAL SERVIERT MIT SCHNITTLAUCH- RISOTTO UND BUTTERNUSS- KÜRBIS | KLEIN | CHF 46.50 |
| | GROSS | CHF 51.50 |
| „DRY AGED“ APPENZELLER ENTENBRUST | | |
| GEWÜRZT MIT „5 SPICE“ UND SCHWARZEM SESAM SERVIERT MIT ROTKABIS UND SEMMEL- KNÖDEL | | CHF 54.50 |
| ...ANSTELLE ENTE MIT KALBS- KOTELETTE | (HOLZEN) | CHF 64.50 |
| 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 | | |
| MARRONI HOCH 3 | | CHF 17.50 |
| MARRONI- MOUSSE, - KUCHEN, - GLACE KOMBINIERT MIT SCHOKOLADE UND MERINGUES | | |
| 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:

ERFRISCHEND & SPRUDELND

| | DL | CHF |
|---|----|------|
| 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 |
| CHARMONT, 2016/17, AOC, ADRIAN HARTMANN, SCHINZNACH-DORF, TS: CHARMONT (SEHR SÜFFIG) | 1 | 9.- |

WEISS & FRUCHTIG

| | | |
|---|---|-----|
| ARNEIS, 2016, DOC LANGHE ARNEIS, PIEMONTE | 1 | 8.- |
| FLOREADO, 2017 DOC, SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL | 1 | 7.- |

ROSÉ & SÜFFIG

| | | |
|--|---|-----|
| TRESASSI, 2015, IGT, FONTEMORSI, TOSCANA | 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, 2012, 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, DOCG, MAINERDO | 1 | 8.- |
| TS: MOSCATO | 7.5 | 48.- |
| CHATEAU SIGALAS RABAUD, 2002, 1 ^{ER} CRU DENIS SAUTERNE | 1 | 19.- |
| | 3.75 | 57.50 |
| DOLCE VITA, 2016, AOC, ADRIAN HARTMANN, SCHINZNACH-D | 1 | 21.- |
| | 3.75 | 67.- |



SÜSS & KLEIN

| | FLASCHE | |
|--|---------|-------|
| CHÂTEAU RAYNE VIGNEAU, 2001/03 1 ^{ER} CRU CLASSÉ, SAUTERNES TS : SÉMILLON, SAUVIGNON, MUSCADELLE | 3,75 | 79.- |
| 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, 2016, 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, 2015, 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.- |
| RESIDIAE, 2011, IGT, SERRACAVALLO, TS: PECORELLO, RIESLING, CHARDONNAY | 7,5 | 48.- |
| MYRRHIS, 2012, IGT, OLEARIA, ORSAGNA, TS: MALVASIA, SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY | 7,5 | 49.- |
| PINOT GRIGIO, 2015, DOC, CASTELLO SANT' ANNA | 7,5 | 54.- |
| SAUVIGNON BLANC, 2014/15, 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.- |
| TRESASSI, 2015, IGT, FONTEMORSI, TOSCANA | 7.5 | 47.50 |

ROT & EINHEIMISCH LEICHT

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

ROT & EINHEIMISCH WUCHTIG

| | | |
|--|-----|------|
| 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.- |
| CHALOFE, 2012/14, 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, 2012, CANTINA ORSOGNA, TS: MONTEPULCciano/MERLOT | 7.5 | 55.- |
| CHIANTI CLASSICO, 2014, DOCG, PODERE LA CAP. TS: SANG. | 7.5 | 61.- |
| RUBENO, 2014, 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 (NACIONAL + FRANCA) | 7.5 | 54.- |
| PETIT HIPPERIA, 2015, VDT DE CASTILLA PAGO DE VALLEGARCIA/ MONTES DE TOLEDO TS: CABERNET SAUVIGNON/ MERLOT/ CABERNET FRANC/ 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, CADIA TS: NEBIOLO | 7.5 | 81.- |
| CORBEZZOLO, 2011, IGT, PODERE LA CAPELLA, TS: SANGIO. | 7.5 | 81.- |
| ALION, 2014, 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.- |
| L'ENFANT PERDU, 2013, DOMAINE DES ENFANTS, CÔTES DE CATALANES, TS : GRENACHE, CARIGNAN, LADONER PELUT UND SYRAH | 7.5 | 79.- |
| CHÂTEAU LES ORMES-DE-PEZ, 2010, CRU BOURGEOIS, TS: CAB SAUV, CAB FRANC, MERL. | 7.5 | 106.- |
| CHÂTEAU POUJEAUX, 2006, CRU BOURGEOIS, TS: CAB. SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MER. | 7.5 | 93.- |
| CHÂTEAU GLORIA, 2008/11, AOC MC TS : CAB. SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT | 7.5 | 99.- |
| CHATEAU LES TROIS CROIX, 2011, PATRICK LÉON, TS : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON | 7.5 | 78.- |
| CHATEAU ROLLAN DE RY, 2010, 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.- |



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, 2011/13, DOC, TENUTA SAN GUIDO, TS : CS + CF | 7.5 | 188.- |
| BRUNELLO DI MONTALCINO, 1998, DOCG, PERTIMALI, TS: SANGIOVESE | 7.5 | 98.- |
| DON GENEROSO, 2000, IGT, DI MEO, TS:AGLIANICO, PIEDRIROSSO | 7.5 | 183.- |
| SIEPI, 1997, IGT, CASTELLO DI FONTERUTOLI, TS: SANGIOVESE, MERLOT | 7.5 | 215.- |
| PIETRO, 1998, IGT, LE FILIGARE, TS: MERLOT, SYRAH, SANGIOVESE | 7.5 | 201.- |
| DOMINUS, 1991, CHRISTIAN MOUEIX, TS: CS, CF, PETIT VERDOT | 7.5 | 498.- |

ROT & GROSS (1.5L, MAGNUM)

| | | |
|---|----|-------|
| CRÉATION NOIRE, 2016, AOC, ADRIANS WEINGUT SCHINZ.-D | 15 | 138.- |
| PINOT NOIR RÉSERVE, 2015, AOC, 2015, ADRIANS WEINGUT, SCHINZ.- DORF | 15 | 144.- |
| VALPOLICELLA "RIPASSO", 2012, DOC, CORTEFORTE, | 15 | 129.- |
| SAVUCCO, 2012, SERRACAVALLO TS : MALIOCCO | 15 | 179.- |
| CORBEZZOLO, 2011, IGT, PODERE LA CAPELLA, TS: SANGIO. | 15 | 159.- |
| ALION, 2014, VEGA SICILIA, RIBERA DEL DUERO, TS : TINTO FINO | 15 | 255.- |
| HIPPERIA, 2010, VDT DE CASTILLA, PAGO DE VALLEGARCIA/ MONTES DE TOLEDO TS: CABERNET SAUVIGNON/ MERLOT/ CABERNET FRANC/ PETIT VERDOT | 15 | 181.- |



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 |



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 MACHIATO | | 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 (RESSER 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- KÜECHLI
MIT EINER KUGEL VANILLE- GLACE CHF 16.50

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

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

SAISON- DESSERT: CHF 17.50
MARRONI HOCH 3
MARRONI- MOUSSE, - KUCHEN, - GLACE KOMBINIERT MIT SCHOKOLADE UND
MERINGUES

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

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

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

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 CHF 15.50
MIT VANILLE- GLACE, RAILEYS UND RAHM



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- KARTEN!