unsere Alltagsweine

Weisswein	**1dl**	**2dl**	**3dl**	**5dl**
Erlacher Chasselas F. Marolf	4.90	9.80	14.70	24.-
Schafiser Sauvignon blanc H.Louis	5.70	11.40	17.10	28.-
Salgescher Johannisberg G.Kuonen	6.-	12.-	18.-	29.50
Walliser Cuvée weiss L.Emery (Chasselas, Petit.Arvine, Pinot blanc)	5.20	10.40	15.60	25.50

Roséwein

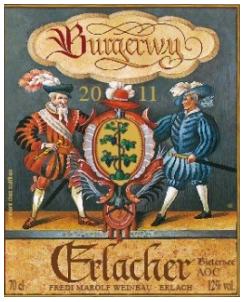
Schafiser Oeil de Perdrix F. Teutsch	5.50	11.-	16.50	27.50

Rotwein

Erlacher Pinot Noir F.Marolf	5.40	10.80	16.20	26.50
Schafiser Gamaret F.Teutsch				29.50
Walliser Cuvée rot (Diolinoir, Pinot noir, Syrah) L. Emery	5.30	10.60	15.90	26.-
Rhoneblut (Pinot Noir), A. Mathier, Salgesch				25.50
Ticino Merlot Vinattieri Zanini	4.90	9.80	14.70	24.-
verzapft: Trimmiser Tremune AOC Cottinelli …es hett, solangs no hett !				35.-
Salconio (Syrah,Diolinoir,Pinot) Mathier, Salgesch				39.50

alle Preise inkl. 7.7% MwSt

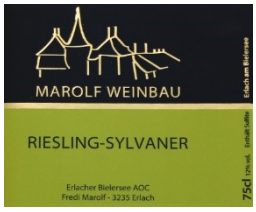
Weisswein



Erlacher Burgerwy 75 cl 42.50

In den Molasseböden von Fredi Marolf in Erlach gedeihen spritzige und sehr fruchtige Chasselasweine. Die beste Abfüllung jeden Jahres ist der Burgerwy; geeignet für Weinkenner, die den gehaltvolleren, aromatischeren Weisswein lieben.

Fein zum Aperitif und als Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch.



Riesling-Sylvaner F.Marolf 75 cl 43.-

Ein frischer und süffiger Weisswein aus der Bielersee-Region mit milder Säure und fruchtigen Muskataromen mit blumigem Bukett.

Ideal als eleganter Begleiter zu Fisch und Spargeln oder zum Aperitif.

Pinot Gris Château de Vaumarcus (NE) 75 cl 49.-



Ein fruchtiger Barrique-ausgebauter Pinot Gris aus dem Kanton Neuenburg. Komplex, voll und reich im Gaumen und nachhaltig im Abgang. Ein feiner Tropfen mit wunderbaren Aromen von Aprikose und Zimt.

Fein zum einfach so geniessen, aber auch zu Fisch und hellem Fleisch.



Aigle les Murailles 70 cl 46.-

Der bekannte Eidechsli - Wy aus Chasselas-Trauben ist sehr fruchtig, aromareich und geschmeidig.

Passt hervorragend zum Geniessen und zu Fisch und hellem Fleisch.

Roséwein



Oeil de Perdrix Château de Vaumarcus (NE) 75 cl 46.-

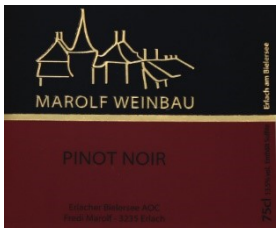
Ein kräftiger und intensiver Rosé mit typischen Pinot Noir-Aromen. Kräftig, und dennoch elegant, mit langem Finale.

Fein zum einfach so Geniessen und zu hellem Fleisch oder sommerlichen Gerichten.

alle Preise inkl. 7.7% MwSt

Rotwein

vom Bielersee:



Erlacher Pinot Noir *Fredi Marolf* *75 cl* **43.-**

Ein weicher Rotwein mit angenehm feiner Gerbstoffstruktur. Er wird ausschliesslich im Eichenfass gekeltert und erhält so seine Fülle und Ausgewogenheit.

Dieser Wein passt zu allen Fleisch- und Trockenfleischgerichten.

Erlacher Malbec *Fredi Marolf* *75 cl* **52.-**



Malbec ist eine alte französische Rotweinsorte, ursprünglich aus dem Bordeaux, die heute gerne in den Neuen Weinbauländern angebaut wird. Dieser fast lila-schwarze Rotwein mit einer feinen Gerbstoffstruktur hat kräftige und fruchtige Aromen nach schwarzen Kirschen, Gewürzen, Brombeeren, Pflaumen und Bitterschokolade.

Idealer Begleiter zu Fleisch- und Wildgerichten oder zu Käse.

Tschugger L'Or rouge *Fredi Marolf* *75 cl* **46.50**



Ein samtener Wein aus den Sorten Garanoir und Gamaret. Ein weicher und doch kräftiger Rotwein mit einem reichen Bouquet von Waldbeeren.

Ideal zu Fleisch- und Wildgerichten oder Käse.



Schafiser Mariage Noir *Fabian Teutsch* *75 cl* **49.-**

Assemblage aus drei noblen Rotweinsorten. Gamaret, Diolinoir und Pinot Noir reiften 12 Monate im französischen Barrique. Diese drei Weine werden anschliessend assembliert (mariage). Jede Traubensorte bringt ihre eigenen Stärken. Vereint entfaltet dieser Wein sein ganzes Potential. Kräftiger, strukturreicher Rotwein.

Fein zu dunklem Fleisch, Geschmortem und Wildgerichten.

Schafiser Pinot Noir-Cabertin *Hannes Louis* *75 cl* **51.50**

Purpurrot in der Farbe. Assemblage aus je ca 50 % Cabertin und Pinot Noir. Diese beiden Sorten entwickeln Aromen von Brombeeren, Cassis, etwas Lakrize. 12 Monate Ausbau in Barriques aus Schweizer Eiche verleihen dem Pinot noir - Cabertin subtile, unaufdringliche Röstaromen.

Fein zu allen Schmor- und Grillgerichten, Wild und Käse.



alle Preise inkl. 7.7% MwSt

Liebe Rössli – Gäste

Eine meiner Herzensangelegenheiten im Rössli ist die Rückbesinnung und Anerkennung auf unsere regionalen und einheimischen Produkte. Dazu gehört natürlich auch der Schweizer Wein, der über die letzten Jahre fast unglaubliche Fortschritte in punkto Qualität und Angebotsvielfalt erreicht hat. Dieses unermüdliche Schaffen unserer heimischen Weinbauern möchte ich gerne honorieren und werde deshalb hier im Rössli ausschliesslich Schweizer Weine im Angebot haben.

Lassen auch Sie sich von den vielfältigen Rebsorten und Geschmacksnuancen unserer Terroirs begeistern!

Nun wünsche ich Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns im Rössli, geniessen Sie ein paar Stunden Geselligkeit bei einem feinen Tropfen Wein aus unserem schönen Land und kommen Sie bald einmal wieder!

Herzlichst Ihre Wirtin: Christa Rawyler



exklusiv aus Schwadernau:

Divico *Räbhubel* *75cl* **46.50**

Ein sehr weicher und fruchtig würziger Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und Vanille. Er schmeichelt dem Gaumen mit feinen Tanninen und langem Abgang. Intensiv rot bis violett. Ein Allrounder der sich hervorragend als Begleiter zu vielen Alltagsgerichten eignet.

Divico ist eine Neuzüchtung von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI) und muss wenig gegen Pilzkrankheiten behandelt werden.

aus der Westschweiz:



Gamar'One *Barrique Cave de la Côte 75 cl* **65.-**

Die vollreifen Gamaret-Trauben werden wie beim Amarone vor der Vinifizierung angetrocknet, was dem Wein seine vollen und seidigen Aromen gibt. Der anschliessende Ausbau im Barrique ergibt gut integrierte Tannine und eine füllige Struktur. Lange anhaltender Abgang. Ein Schweizer Spitzenwein.

Fein zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten.



Gamaret 8/9 *Cave de Genève 75 cl* **43.50**

Die in der Schweiz kreierte Rebsorte Gamaret hat in Genf einen Boden gefunden, der ihr ausgezeichnet entspricht. Der Ausbau im Eichenfass bringt Eleganz, Struktur und Finesse. In der Farbe sehr intensiv mit Purpurtönen. Im Bouquet mit kräftigen Aromen von schwarzen Beeren und feinen Gerbstoffen. Schöne Nachhaltigkeit im Abgang. Passt zu rotem Fleisch und Wildgerichten.

aus dem Bündnerland:



Fläscher Pinot Noir *AOC Thomas Marugg 75 cl* **49.-**

Mittleres Rubinrot; reine und intensive Fruchtnoten von Kirschen und Himbeeren mit angenehmer Tanninstruktur. Ein ehrlicher und sortentypischer Pinot Noir. Idealer Begleiter zu Bündner Spezialitäten wie Bündner Fleisch und Capuns, aber auch zu anderen Fleischgerichten.

alle Preise inkl. 7.7% MwSt

aus dem Wallis:



Salgescher Syrah AOC Albert Mathier 75 cl 51.50

Vollmundig und mit gut eingebundenen Tanninen erinnert der Geschmack des kräftigen Syrahs an dunkle Beeren und Gewürze. Der Wein hinterlässt einen würzigen und langanhaltenden Eindruck.

Passt hervorragend zu gebratenem, scharf gewürztem Fleisch wie Lamm und zu Käse.

in der 5 dl Flasche verzapft: Salconio AOC A. Mathier 50 cl 39.50



Dieses "Weinkind" von Mathier hat eine leicht wilde Note, wirkt sehr elegant und weist eine schöne Struktur auf – ein typischer Walliser! Durch die Assemblage Syrah, Diolinoir und Pinot entsteht seine feine eigene Aromatik.

Humagne rouge Cave Clavien 75 cl 45.-

Der Humagne rouge vereinigt die Finesse des Pinot und die Struktur eines Bordeaux. Von authentischem Walliser Ursprung und Charakter, verführt dieser Humagne Rouge durch seine Dynamik und seine wild-urwüchsigen und beerigen Duftnoten.

Fein zu geschmacksbetontem, dunklem Fleisch und Wild, sowie zu Weichkäse.



Diolinoir Reserve de la St-Hubert Louis-B. Emery 75 cl 52.-

"Dieser Wein ist viel mehr als ein Nektar, er ist ein Teil meiner selbst und meines Winzerstolzes. Es ist die Geburt meines ersten Jahrganges." Zitat Monsieur Emery. 12 Monate in Eichenholzfässern gereift. Ein voller Wein mit lang anhaltendem Abgang.

Passt hervorragend zu dunklem gebratenem Fleisch und zu Wild.



aus dem Tessin:

Alisso Merlot-Cabernet Rob. Ferrari, Stabio 75 cl 49.50

Mit 75% Merlot und 25% Cabernet-Anteil ein ausgewogener Wein von optimaler Struktur, fruchtig und würzig. Die Hälfte des Weins wird in Edelstahl gereift, die andere in Barriques für 12 Monate. Unfiltriert.

Fein zu kräftigen Schmorgerichten und Wildspeisen.



Sassaia Merlot Vinattieri Zanini, Ligornetto 75 cl 44.50

Ein angenehm fruchtiger Tessiner Merlot. In der Nase Aromen von Kirschen und Erdbeeren gefolgt von Noten wie Pflaumen, Heidelbeere, Schokolade und einer Spur von Tabak. Im Gaumen geschmeidig und frisch.

alle Preise inkl. 7.7% MwSt