



# getränke und Speisen

Stähli Rustica  
Ulmizstrasse 121, Niederulmiz  
3144 Gassel

079 913 73 23  
[staehli.rustica@gmail.com](mailto:staehli.rustica@gmail.com)



# **Apéros**

*Chips, Butterstangen, Tucs*

**1.90**

*Hausgemachte Pizza-Häppchen  
„Casalingha“*

**5.50**

*Grillierte Schwartenwurstscheibchen und  
Hobelkäse*

**4.-**

*Gemüsedips mit zwei Saucen*

**4.80**

*Butterstangen mit diversen belegten  
Minibrötchen*

**5.50**

*Mürbeteigtörtchen gefüllt mit Frischkäse*

**4.50**

*Frische Speckzöpfe vom Dorfbäcker*

**2.-**

***Der Apéro kann beliebig zusammengestellt werden.***

***Preise jeweils pro Person.***



# Vorspeisen

*Frische Selleriecremesuppe*

**6.80**

*Bouillon mit hausgemachten Flädli*

**6.-**

*Bunter Mischsalat „Rustica“*

**7.80**

*Nüsslersalat mit Ei, Bratspeck und Croutons*

**11.50**

*Melone mit Rohschinken*

**7.-**

**Vom Buffet**

*3 verschiedene Salate, Züpfe*

**8.50**

*5 verschiedene Salate, Züpfe*

**10.90**



# Hauptspeisen

## *Festmenüs vom Buffet*

*Grosses Grill Buffet vom offenen Feuer mit acht verschiedenen Fleisch- und Wurstspezialitäten. Darunter auch Rindsfilet. Feines Gemüsebouquet, drei verschiedene Salate, Pommes Frites, Krokette, Kräuterbutter und Zöpfe.*

**42.-**

*Grillbuffet mit Rinds- und Schweinssteak, Poulet, Schwartenwurst und Bauernbratwurst vom Hausmetzger. Dazu Pommes Frites, grüner Mischsalat und ein Salat nach Wunsch.*

**35.-**

*Kalbssteak an Morchelsauce, drei Gemüse nach Saison, Pommes Frites und Krokette*

**45.-**

*Schweinssteak statt Kalbssteak*

**38.-**

*Schweinsschnitzel nach Dragonerart mit Speck und Champignons an Rahmsauce garniert mit Früchten dazu Nüdeli und Pommes Frites*

**27.-**



# Hauptspeisen

Rinds-/Schweinsbraten mit Pilzsauce, zwei  
Gemüse nach Saison Kartoffelstock und  
frittierte Kartoffelschnitze

32.-

Festspiessli (Rind, Poulet, Schwein) mit  
Kräutersauce dazu Mischgemüse und  
Pommes Frites

35.-

Rinds- oder Schweinsgeschnetzeltes vom Hof  
an Rotweinsauce dazu Kartoffelstock, Rösti  
oder Nüdeli mit Mirzaapfel oder Gemüse

27.-

Schweinsgeschnetzeltes von unseren  
Freilandschweinen, garniert mit Früchten  
dazu Kartoffelstock und Nüdeli

23.-

Pouletbrüstchen im Speckmantel „à la  
Rustica“ mit Wildreis und Früchten

28.-

Fondue Chinoise à discrétion

35.-



# Hauptspeisen

*Pfeffersteak vom Rind mit farbigem Pfeffer,  
zwei Gemüse nach Saison. Dazu Pommes  
Frites und Pommes Duchesse*

**34.-**

*vom Schwein*

**29.-**

*Heisser Saftschinken vom Dorfmetzger mit  
vier verschiedenen Salaten, Zöpfe und  
Pommes Duchesse*

**27.-**

*Schweinskotelett Spezial mit Pilz,-Kräuter-  
und Schinkenaufgabe dazu frittierte  
Kartoffelschnitze*

**23.-**

*Fondue aus der Bütschel Käserei dazu Brot,  
Kartoffeln, Früchte, Tee und Kirsch à  
discrétion*

**29.50**

## **Einfache Buffetmenüs**

*Bratwurst von unseren Freilandschweinen  
mit Zwiebelsauce dazu Kartoffelstock oder  
Pommes Frites*

**19.-**



# Hauptspeisen

*Chicken Nuggets mit Pommes Frites*

**12.-**

*Heisse Schwartenwurst von unserem  
Hausmetzger dazu Zöpfe, Eier, Gurke, und  
Tomaten*

**17.50**

---

*Alle Menüs sind à discrétion, Preise  
jeweils pro Person.*

*Kinder bis 6 Jahre gratis, 6 bis 14 Jahre  
1/2 Preis.*

*Das Fleisch stammt mit Ausnahme vom  
Rindsfilet aus der Region oder der  
Schweiz.*

*Für Vegetarier bereiten wir gerne ein  
Menü nach Absprache vor.*



# Zmorge-Zmittag

Brunch ab 30 Personen

*Frische Rösti, Spiegelei, Speck, Cipollatas, Fleisch- und Käseplatte, Brot, Zöpfe, Butter, Konfitüre, Honig, Joghurt, Müesli, Cornflakes, Früchte, Fruchtsaft, Milch, Kaffee und Tee*

37.-



## Desserts

*Fruchtsalat mit Rahm, Meringue und Vanilleglace*

8.-

*Vanilleglace mit heissen Himbeeren dazu Rahm und Brätzeli*

8.50

**Meistgebuchtes Dessertbuffet**

*mit hausgemachtem Fruchtsalat, „brönnti“ Creme, Meringues, Rahm, sechs Sorten Glace und kleine Creme- oder Quarkschnitten vom Dorfbäcker*

10.80





# Desserts

## Grosses Dessertbuffet

Mit hausgemachtem Fruchtsalat, „brönnti“  
Creme, Meringues, Vermicelles, Rahm, sechs  
Sorten Glace, Rumtopf, Brätzeli, Herzwaffeln  
und kleine Creme- oder Quarkschnitten vom  
Dorfbäcker

13.50

mit Käseplättli

14.-



# Getränke

## Kalte Getränke

Adelbodner Mineralwasser 1 Liter

7.-

Ulmizer Quellwasser 1 Liter

4.-

diverse Süssgetränke 1.5 Liter

8.50



# Getränke

## Bier

Felsenau Münsterbier Junker spezial helles Bier 33cl

4.-

Felsenau Bärner Müntschi helles infiltriertes Bier  
33cl

4.-

Felsenau Bärni spezial dunkels Bier 33cl

4.-

Stange Appenzeller Quöllfrisch helles Bier 33cl

4.80

Feldschlösschen alkoholfrei Lager helles Bier 33cl

4.-

## Warme Getränke

Café Creme, Espresso und verschiedene Tee Aromen

4.20

Café Fertig, Café Lutz und Café Rustica

6.-

## Seitenwagen

diverse Spirituosen Eigenbrand 4cl

4.-



# Weinkarte

## Weisswein

### Allaman La Côte Vaudoise CH

Farbe: Kristallklares, grau-goldfarbiges Aussehen

Bouquet: Sehr feines Bouquet, blumig und rassig, sortentypisch

Gaumen: Raffiniert, ausgesprochen fruchtig und frisch

50cl 19.-

### Johannisberg Sierre CH

Farbe: Goldgelb mit leichtem Grünschimmer

Bouquet: Fruchtige kräftige Aromen, riecht nach Mandeln

Gaumen: Fruchtig harmonisch, rund, rassig und sehr zart

50cl 20.-

### Petite Arvine, Chateau Ravire AoC

Der herrliche Walliser Spitzenwein

70cl 29.-



# Weinkarte

*Le Léman est Bleu Sauvignon blanc, Pinot Gris,  
Chasselas, Viognier, Kerner*

*„Im Frühling oder Sommer auf der Terrasse sitzend,  
ein Glas Léman Bleu in der Hand und unterhalb den  
majestätischen Genfersee im Blick. Und dann den  
leicht aromatischen Geschmack auf der Zunge, der  
zuweilen an Aprikosen, Pfirsiche, Litschi und  
Blütenaromen erinnert.“*

**75cl 29.-**

**St. Saphorin**

*„St-Saphorin liegt im Herzen der Lavaux. Dem  
Besucher bietet sich hier eine interessante  
Terrassenlandschaft. Ausgesprochen blumig im  
Bouquet - geht in Richtung Honigton. Samtiger,  
ausgewogener Lavaux.“*

**70cl 32.-**

**Moscato d'Asti "Veronica"**

*„Der Moscato d'Asti wurde sorgsam aus von Hand  
geernteten Moscato-Trauben hergestellt und in  
temperierten, versiegelten Edelstahltanks bei einer  
Temperatur von nicht mehr als 18°C vergoren. Er  
hat eine sanft lebendige, hellgelbe Farbe. Er  
entwickelt ein frisches, intensives und offenes  
Bouquet mit Nuancen von Akazie, Orangen und  
Pfirsichblüten. Am Gaumen zeigt er elegante und  
harmonische Perlen. Dieser süsse, junge und leichte  
Weisswein sollte kühl bei 8°C bis 10°C als Aperitif  
oder zu Ihrem Lieblingsdessert serviert und jung  
genossen werden.“*

**75cl 36.-**



# Weinkarte

## Roséwein

*Allaman La Côte, Vaudoise CH*

*Farbe: Lachs-Rosarot*

*Bouquet: Sehr frisch mit Aromen von Quitten-Gelée*

*Gaumen: Schmackhaft und fruchtig, schön ausgeglichen*

**50cl 19.-**

## Rotwein

*Allaman Gamaret-Garanoir Vaudoise CH*

*Farbe: Glänzendes, dunkelrubinrotes Aussehen, schillernd mit Lila Reflexen*

*Bouquet: Fruchtiges Bouquet an Waldbeeren  
erinnernd, warm und rassig*

*Gaumen: Schmackhaft und fruchtig, mit langem Abgang*

**50cl 21.-**

## St. Angelus Montepulciano d'Abruzzo

*Der Montepulciano zählt zu den bekanntesten Weintrauben Italiens. Er stammt aus der Region Abruzzen. Der tief Rubinrote Wein überzeugt mit seinem intensiv fruchtigen Bouquet, seinem reichen umhüllenden, aber auch ausgeglichenen Gaumen und seinem weichen Abgang.*

**70cl 34.-**



# Weinkarte

## **Dionis, Primitivo Salento IT**

Farbe: Tiefe und intensive rote Farbe mit fast schwarzen Reflexen

Bouquet: Intensives Bouquet, sofort Vanille und rote Früchte, Süssholz, sehr reife Tannine

Gaumen: Aromatisch zeigt er sich betont würzig und intensiv, kräftige Struktur

**70cl 39.-**

## **El Coto Rioja Crianza ESP**

Farbe: Leuchtendes Kirschrot mit funkelnden Violettreflexen, farbdicht

Bouquet: Reif-fruchtige Aromen nach Erdbeeren, deutlich röstige Ausbaunote nach Kaffee, feines Holz, schön frischkräutiger Hauch, feines Unterholz

Gaumen: Dem angenehmen, langen Auftakt folgen austarierte Säure und Gerbstoff, schöne Gaumenaromen, leicht wärmend, jugendlicher Wein

**50cl 22.-**

## **Yvorne rouge „La Chute de la Montagne»**

„Dieser edle Rotwein wurde aus verschiedenen Traubensorten gekeltert, wobei der Pinot Noir dominiert. Der Ausbau im Barrique verleiht ihm eine würzige Note, ohne die Geschmeidigkeit und die Frucht zu überdecken. Aromatisch und seidenfein im Abgang.“

**75cl 38.-**



# Weinkarte

## **Blagheur du Valais**

Merlot, Humagne, Cornalin, Pinot, und Diolinoir

„Der kräftige Humagne verbindet sich mit den eleganten Pinot noir und Diolinoir, dem nach Kirschen duftenden Cornalin und dem lieblich vollmundigen Merlot zu einem grossartigen Trinkerlebnis. Die Restsüsse verleiht diesem Wein seine unverschämte Süffigkeit.“

**75cl 29.50**

## **Merlot Ticino Fratelli Sigris**

«Der klassische Wein aus der Schweizer Sonnenstube „Tessin“. Er hat eine rubinrote leuchtende Farbe, ein fruchtiges Bouquet und präsentiert sich lieblich, vollmundig und harmonisch. Dieser Wein passt zu jedem nicht allzu schweren Gericht.“

**50cl 19.-**

## **Bruma Rossa Cascina Garitina**

„Der Bruma Rossa ist sanft, körperreich und wurde aus den besten Barbera-Trauben hergestellt. Er hat eine intensive, dunkle rubinrote bis violette Farbe. Sein Bouquet ist aromatisch mit Nuancen von schwarzen Kirschen und Pflaumen. Im Abgang ist er rund und mild, mit ausgedehnter Eleganz und genau der richtigen Menge an Säure.“

**75cl 38.-**