



RESTAURANT
ROSENGARTEN

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an hausgemachter Balsamico-Dressing		10.50
«Chevre chaud» Gebackener Geisskäse, Trevisano-Chutney, Sommersalat an Honigdressing		18.50
«Insalata caprese» Datteltomaten mit Bocconcini-Mozzarella und Basilikum	15.50	23.50
«Choriatiki» Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven und Feta	14.50	21.50
«Caesar salad» Lattichsalat mit Tandoori-Pouletstreifen, Parmesan und Hausdressing	17.50	27.50
«Insalata frutti di mare» Meerfruchtsalat mit Rucola und Zitronen-Olivenöldressing		24.50
«Gazpacho Andaluz» gekühlte Tomaten-Gurkensuppe mit pikantem Chilicrostini		10.50
Kräuter-Knoblauchbrot		9.50
Mezze-Teller mit Hummus, Baba Ganoush, Tsatsiki, Falafel, Bulgursalat, Feta und Pitabrot		23.50
«Hummus» Kichererbsenpüree mit Tahina, Pinienkernen und Oliven		14.50
Antipasti mit Formaggini, Rohschinken, Salame piccante, Gemüse und Oliven		19.50
Rindstatar mit Brandy, Melone, Ängeli-Holzofenbrot und Butter	23.50	33.50

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.



RESTAURANT
ROSENGARTEN

Hauptspeisen

Spaghetti «sciùè sciùè» mit Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili	16.50	19.50
«Fregola sarda alle vongole» mit Tomaten, Venusmuscheln, Weisswein und Kräutern	21.50	27.50
«Chicchette» Kartoffelgnocchi mit Spinat und Zitronen-Mascarponesauce	19.50	26.50
«Harira» Marokkanischer Eintopf mit Kichererbsen, Linsen, Koriander, Gemüse und Pitabrot		26.50
«Roastbeef» kalt aufgeschnittenes Entrecôte, Tartarsauce, Pommes frites		33.50
«Salsiccia finocchietto» Pikante Bratwurst mit Fenchelsamen, Gemüse und Frühkartoffeln		26.50
Pikante Pouletbrust, geröstete Süsskartoffeln und Avocado-Sauerrahm Dip		33.50
Marinierte Lammhuf mit Olivenkruste, Bulgursalat und Tsatsiki		35.50
Schweinskotelette mit Kräuter-Pankokruste, Pommes frites und Sommergemüse		33.50
Kalbs-Paillard mit Rucola, Parmesan, Zitrone und Pommes frites		39.50
Black Angus Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse		44.50
Forellenfilet mit frischen Eierschwämmli, Bratkartoffeln und Gemüse		34.50
Wolfsbarsch «butterfly», mit Bratkartoffeln und Chimichurri-Gemüse Dip		36.50

Herkunft des Fleisches: Kalb, Schwein, Poulet, Tatare, Wurst: CH
Rind, Lamm: IE, Forelle: CH, Wolfsbarsch: GR, cold cuts: I
Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien