



RESTAURANT  
ROSENGARTEN

## Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an hausgemachter Balsamico-Vinaigrette		11. —
Bunter Frühlingsalat mit Spargeln, Bocconcini-Mozzarella und Landrauchschinken	16. —	24. —
Gebackener Geisskäse, Trevisano-Chutney, Quinoa-Grapefruitsalat an Honigdressing		20. —
Weisse Spargelsuppe mit Bärlauch-Crostini		14. —
« Hummus » Kichererbsenpüree mit Tahina, Kreuzkümmel und Pitabrot		15. —
Kräuter-Knoblauchbrot		10. —
Zandersteak mit Fenchel-Spinatsalat Honig-Senf Dressing		24. —
Antipasti mit Formaggini, San Daniele Schinken, Salame piccante, grilliertem Gemüse und Oliven		21. —
Rindstatar mit Brandy, Spargelsalat, Butter und Bio-Holzofenbrot vom Ängelibeck	24. —	34. —
Pulpo-Salat mit Crevetten und Chorizo auf Geröstetem Focaccia		24.—

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Lebensmittelherkunft: Rindstatare: CH, Kalb: CH, Salsiccia: CH, Pouletgeschnetztes & Nuggets: CH, Rind: IE, Maispoulet: F, Fleischerzeugnisse: CH & IT, Zander: 05 Europa Binnengewässer (Wildfang), Saibling: IS (Zucht)



RESTAURANT  
ROSENGARTEN

## Hauptspeisen

Spaghetti « Pesto rosso » mit getrockneten Tomaten und Boconccini Mozzarella	19.—	27.—
« Triangoli » Pasta mit Ricotta, Artischocken und Spargeln	23. —	29. —
Basilikum-Kartoffelgnocchi mit geschmorten Tomaten und Parmesanchips	21. —	27. —
« Harira » marokkanischer Gemüseeintopf mit Linsen, Kichererbsen, Falafel und Pitabrot		28. —
« Roastbeef » kalt aufgeschnittenes Entrecôte, Tartarsauce, Pommes frites		36. —
« Salsiccia finocchietto » Pikante Bratwurst mit Fenchelsamen, Gemüse und Frühkartoffeln		28. —
Geschmorte Rindsbäckli, Rotweinjus, Spargeln und Kartoffeln		35. —
Maispoulardenbrust, Portweinjus, gefüllte Morcheln, Risotto und Spargeln		34. —
Grillierte Kalbsschnitzel, Rotweinschalotten, Spargeln und Risotto		46. —
Aaretaler Duroc-Schweinsfilet im Lardo, Kräuter-Mantel mit Pommes und Gemüse		38. —
« Black Angus » Rinds-Entrecôte, Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse		49. —
Gebratenes Saiblings-Filet mit Sauce Hollandaise, Spargeln und Topinambur		36. —