



RESTAURANT  
ROSENGARTEN

## Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an hausgemachtem Balsamico-Vinaigrette		11. —
Bunter Frühlingsalat mit Bocconcini-Mozzarella und Landrauchschenken	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 an Honig-Senf Dressing		24. —
Antipasti mit Formaggini, San Daniele Schinken, Salame piccante, grilliertem Gemüse und Oliven		21. —
Rindstatar mit Brandy, Gemüsepickles, Butter und Bio-Holzofenbrot vom Ängelibeck	24. —	34. —
« Gravlax » Hausgebeiztes Lachsfilet mit Jack Daniels, Dill und Senffrucht-Sauerrahm Dip		24.—

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



RESTAURANT  
ROSENGARTEN

## Hauptspeisen

Spaghetti « Pesto rosso » mit getrockneten Tomaten	19.—	27.—
Quadrolini mit Ziegenfrischkäse, Honig und Spargeln	23. —	29. —
Bärlauch-Kartoffelgnocchi mit Burrata und Mascarponesauce	19. —	27. —
« Harira » marokkanischer Gemüseeintopf mit Linsen, Kichererbsen, Falafel und Pitabrot		28. —
« Roastbeef » kalt aufgeschnittenes Entrecôte, Tartarsauce, Pommes frites		34. —
« Salsiccia finocchietto » Pikante Bratwurst mit Fenchelsamen, Gemüse und Frühkartoffeln		28. —
« Rogan Josh » Lammcurry mit Raita Pappadam und Jasminreis		35. —
Maispoulardenbrust mit Spargel-Velouté und Risotto		34. —
Kalbs-Involtini mit Morchel-Füllung, Spargeln und Risotto		48. —
Lamm-Entrecote mit Kräuterkruste Spargeln und Frühkartoffeln		45. —
« Black Angus » Rinds-Entrecôte, Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse		49. —
Saiblings-Filet mit Sauce Hollandaise, Spargeln und Risotto		36. —