



RESTAURANT
ROSENGARTEN

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an hausgemachtem Balsamico-Dressing	11.—
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Champignons, Croutons und Hausdressing	15.—
Gebackener Geisskäse, Trevisano-Chutney, Mariniertes Rotkraut an Honigdressing	20.—
Kürbiscremesuppe mit Chilicrostini	12.—
Kräuter-Knoblauchbrot	10.—
«Hummus» Kichererbsenpüree mit Tahina, Pinienkernen und Oliven	15.—
Antipasti mit Formaggini, Rohschinken, Salame piccante, Gemüse und Oliven	21.—
Rindstatar mit Brandy, Gemüsepickles, Ängeli-Bio Holzofenbrot und Butter	24.— 34.—
Oxtail-Kroketten mit Dörrfrüchte-Chutney und Herbstsalat	23.—
Gebratenes Zander-Steak mit geschmorter Endivie und Sauce Rouille	24.—

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.



RESTAURANT
ROSENGARTEN

Hauptspeisen

Spaghetti «pesto rosso» mit getrockneten Tomaten und Bocconcini-Mozzarella	19.—	24.—
Quadrolini mit Ziegenfrischkäse und Quitten, Zitronen-Mascarpone sauce	24.—	29.—
Randengnocchi an Waldpilzsauce und Blattspinat	21.—	26.—
«Harira» Marokkanischer Eintopf mit Kichererbsen, Linsen, Koriander, Gemüse und Pitabrot		28.—
Waldpilz « mille feuilles » mit Herbstgemüse		29.—
Pikante Wildschwein-Bratwurst, Spätzli und Gemüse		28.—
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Herbsttrompeten, Spätzli und Herbstgemüse		35.—
Hirsch-Entrecôte, roter Holunderjus Herbstgemüse und Spätzli		38.—
Geschmorte Wildschweinhaxe, Ingwer-Quitten, Randen Gnocchi und Rosenkohl		36.—
Rehrückenfilet mit Kürbis-Pankokruste, Spätzli und Herbstgemüse		45.—
Black Angus Entrecôte, Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse		49.—
Saiblingsfilet, Verjus- « beurre blanc », Rosenkohl, Safranbirne, Randengnocchi		36.—

Fleisch: Schwein, Poulet, Tatar, Wurst: CH/Rind: Irland/Poularde: Frankreich,
Wild: Deutschland/Rohschinken, Salami: Italien/ Fisch: Saibling: Island (Zucht),
Zander: Nordost-Antlantik (Wildfang)