

Wieso heisst ein Restaurant in einem bewohnten Quartier „Rosis Garten“?

Dazu eine kurze Erklärung:

Im alten Humanitas an der Inzlingerstrasse gab es viele Jahre lang eine Wohngruppe (über der Küche, ohne Lift, für jüngere Menschen mit Betreuungsbedarf), die ROSI hiess.

Da wir das «Konzept der guten Orte» leben, war es klar, dass ROSI mit uns an die Rauracherstrasse zieht. Und weil das Restaurant aus Kalkboden und viel Glas gebaut wurde, lassen wir (in Wort und Einrichtung) einen Garten entstehen (noch nicht abgeschlossen).

Und wer möchte nicht in „Rosis Garten“ sitzen, essen, Tee trinken, ein Cüpli schlürfen und dabei in eine schöne Umgebung schauen?

Übrigens: Anfang Januar 2018 gibt es eine Aktion: Wer beweisen kann, das Wort «ROS» im Namen zu tragen, hat ein Geschenk zu gut. Und wer dazu noch den Beweis erbringt, einen Garten zu haben, bekommt es verdoppelt!

Herzlich

Ihre
Stefanie Bollag

Direktorin, APH Humanitas
November 2017



Rosis Garten



Menükarte

12.03. – 17.03.2018





Auf Wunsch auch nur Hauptgang oder Menü kleine Portion

CHF 20.50 / Vegetarisch CHF 17.50



Auf Wunsch auch nur Hauptgang oder Menü kleine Portion CHF

20.50 / Vegetarisch CHF 17.50



Montag 12.03.2018

Broccolicremesuppe

Pouletgeschnetzeltes an
Kresserahmsauce,
gelber Pilawreis
saftige Peperonata

Orangensalat

Preis Menu CHF 25.- inkl. Salattellerli

Broccolicremesuppe

Sämiger Frühlingsrisotto
mit Bärlauch, Parmesanspäne
und gebratenen Pilzen

Orangensalat

Preis Menu CHF 21.- inkl. Salattellerli

Dienstag 13.03.2018

Suppe Bauernart

Ofenfrischer Fleischkäse
an Senfsauce
Pomme Duchesse und Erbsen

Vanillecreme mit Himbeersauce

Preis Menu CHF 25.- inkl. Salattellerli

Suppe Bauernart

Blumenkohl und Broccoli
in Tempurateig auf Sprossengemüse
Soja- und Chilisauce

Vanillecreme mit Himbeersauce

Preis Menu CHF 21.- inkl. Salattellerli

Mittwoch 14.03.2018

Weisse Bohnensuppe

Schweinsgulasch an Bärlauchsauce
Butternudeln
Bunte Rüeblen

Hausgemachter Nusscake mit Rahm

Preis Menu CHF 25.- inkl. Salattellerli

Weisse Bohnensuppe

Überbackene Gemüselasagne
an Tomaten-Salbeisauce

Hausgemachter Nusscake mit Rahm

Preis Menu CHF 21.- inkl. Salattellerli

Donnerstag 15.03.2018

Kräutercremesuppe

Glasierte Kalbsbrustschnitte
an Bratensauce
Bramata-Polenta
Blattspinat

Hausgemachte
Brombeer-Quarkcreme

Preis Menu CHF 25.- inkl. Salattellerli

Kräutercremesuppe

Quinoa Feta Burger
mit Petersilien Pesto
und geschmorter Peperonata

Hausgemachte
Brombeer-Quarkcreme

Preis Menu CHF 21.- inkl. Salattellerli

Freitag 16.03.2018

Hafer-Lauch-Suppe

Fischstäbli mit Tartarsauce
Schnittlauchkartoffeln
Fenchel mit Dill

Schoggiflan mit Rahm

Preis Menu CHF 25.- inkl. Salattellerli

Hafer-Lauch-Suppe

Äplermagronen
mit Greyerzer gratiniert und
gebackenen Zwiebelringen

Schoggiflan mit Rahm

Preis Menu CHF 21.- inkl. Salattellerli

Samstag 17.03.2018

Kartoffelcremesuppe

Chipolata-Speck-Spiessli
Wildreis
Broccoli

Mandarinencreme

Preis Menu CHF 25.- inkl. Salattellerli

Kartoffelcremesuppe

Vegetarische Bärlauch-Tortellini
an Tomatenrahmsauce

Mandarinencreme

Preis Menu CHF 21.- inkl. Salattellerli

