



Speiseauswahl ROSIS GARTEN

04.11.2024 Bis 10.11.2024

	Menu	Alternative	Dessert
Montag 04.Nov	Salatteller *** Bouillon mit Sherry *** Walliser Trutenschnitzel mit Tomaten & Käse überbacken Jus und Butternudeln Sautierter Kohlrabi	Walliser Vegischnitzel mit Tomaten & Käse überbacken Jus und Butternudeln Sautierter Kohlrabi	Birnen mit Schokoladensauce
Dienstag 05.Nov	Salatteller *** Brotsuppe *** Schweinsragout mit Steinpilzen Röstikroketten Gerösteten Karotten	Vegi Ragout mit Steinpilzen Röstikroketten Gerösteten Karotten	Hausgemachter Zitronencake
Mittwoch 06.Nov	Salatteller *** Curry-Cremesuppe *** Hirschpfeffer Spätzli Gebratener Rosenkohl	Spätzlipfanne mit Äpfeln Kräuter & Käse Gebratener Rosenkohl	Kleiner Coupe Dänemark
Donnerstag 07.Nov	Salatteller *** Kürbis-Cremesuppe *** Hausgemachte Gemüselasagne Tomatensauce Reibkäse	Asiatische Reispfanne mit Gemüse & Ei	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Freitag 08.Nov	Salatteller *** Linsenpüree Suppe *** Schollenfilet in Knusperpanade mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Gedämpfte Knackerbsen	Vegi Fischstäbchen mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Gedämpfte Knackerbsen	Mirabellenmousse Schokospänen
Samstag 09.Nov	 <h1 style="color: red;">Herbstmarkt</h1>		
Sonntag 10.Nov	Mini Pastetli mit Eierschwämmli Ragout *** Lauch-Cremesuppe *** Roastbeef Englische Art Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Glasierte Karotten	Paniertes Vegischnitzel Zitrone Pommes frites Knoblauch-Bohnen	Sticky Toffee Pudding mit Caramel Sauce
Menu	CHF 27 / ½ Portion CHF 24.-		Sonn. / Feiertag: CHF 32.- / ½ Portion CHF 29.-
Vegetarisch	CHF 24.- / ½ Portion CHF 21.-		Sonn. / Feiertag: CHF 29.- / ½ Portion CHF 26.-



Rosis Garten

Restaurant

Geniessen Sie
unser
4 Gänge Sonntagsmenu
10. November 2024

Mini Pastetli mit Eierschwämmli Ragout

Lauch-Cremesuppe

Roastbeef Englische Art
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Glasierte Karotten

Sticky Toffee Pudding mit Caramel Sauce

Preise:

Sonntagsmenu	CHF 32.-
½ Sonntagsmenu	CHF 29.-
Sonntagsmenu Vegi	CHF 29.-
½ Sonntagsmenu Vegi	CHF 26.-