



# Speiseauswahl ROSIS GARTEN

## 11.11.2024 Bis 17.11.2024

	Menu	Alternative	Dessert
Montag 11.Nov	Salatteller *** Bouillon mit Eierfäden *** Wildhackbraten an Preiselbeersauce Spätzli Rosenkohl	Cremige Spätzlipfanne an Pfifferling à la Creme	Quarkcreme mit Zwetschgenkompott
Dienstag 12.Nov	Salatteller *** Kartoffelsuppe *** Lammgulasch mit Kräutern der Provence Polenta-Taler Bohnen	Grillierter Fetakäse an Kräuter der Provence Polenta-Taler Bohnen	Hausgemachter Cake mit Rahm
Mittwoch 13.Nov	Salatteller *** Minestrone *** Geräucherter Speck und Saussicon Kartoffelstock Dörrbohnen	Herbstlicher Kartoffelgratin mit Kürbis und Lauch	Vermicelles mit Rahm
Donnerstag 14.Nov	Salatteller *** Kressesuppe *** Spaghetti mit Schinken-Rahmsauce Reibkäse	Spaghetti an Tomaten-Rahmsauce Reibkäse	Dessert Surprise
Freitag 15.Nov	Salatteller *** Gemüse-Cremesuppe *** Fischknusperli mit Mayonnaise Safranreis Grilltomate	Blätterteig-Pastetli Gemüseragout	Vanillecornet
Samstag 16.Nov	Salatteller *** Bohnen-Cemesuppe *** Szegediner Gulasch mit Semmelknödel Peperonata	Gebratene Semmelknödel mit Waldpilzragout	Griessköpfl mit Rahm
Sonntag 17.Nov	Hauspastete auf Kresse mit Sauce Cumberland *** Fenchel-Cremesuppe *** Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Butterrösti Broccoli	Zürcher Vegigeschnetzeltes Butterrösti Broccoli	Hausgemachter Himbeertraum
Menu	CHF 27 / ½ Portion CHF 24.- Vegetarisch CHF 24.- / ½ Portion CHF 21.-		Sonn. / Feiertag: CHF 32.- / ½ Portion CHF 29.- Sonn. / Feiertag: CHF 29.- / ½ Portion CHF 26.-

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Menüänderungen bleiben vorbehalten.



# Rosis Garten

## Restaurant

Geniessen Sie  
unser  
4 Gänge Sonntagsmenu  
17. November 2024

Hauspastete auf Kresse mit Sauce Cumberland

\*\*\*

Fenchel-Cremesuppe

\*\*\*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  
Butterrösti  
Broccoli

\*\*\*

Hausgemachter Himbeertraum

Preise:

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