



Speiseauswahl ROSIS GARTEN

17.03.2025 Bis 23.03.2025

	Menu	Vegi-Menu	Dessert
Montag 17.Mär	Salatteller *** Fenchelcremesuppe *** Bärlauch-Kalbsadrio Senfsauce Tricolore Müscheli Gedämpfter Romanesco	Teigwaren mit Gebratenen Tofu Würfeln Gedämpfter Romanesco	Schichtdessert im Glas
Dienstag 18.Mär	Salatteller *** Geflügelcremesuppe *** Sautiertes Schweinsgeschnetzeltes Honigsauce Kroketten Blumenkohl Mimosa	Risotto mit Gemüseragout	Caramelcreme garniert
Mittwoch 19.Mär	Salatteller *** Pilzrahmsuppe *** Suuri Kalbsleberli Rösti Glasierte Rüeblichscheiben	Vegi Geschnetzeltes Rösti Glasierte Rüeblichscheiben	Windbeutel mit Rahm
Donnerstag 20.Mär	Salatteller *** Pfälzerrüebli-Cremesuppe *** Gebratene Pouletbrust Estragonsauce Wildreis Zucchettiwürfel	Asiatische Reispfanne mit Ei	Ananassalat mit Kirsch
Freitag 21.Mär	Salatteller *** Gemüse-Cremesuppe *** Zanderfilet mit Dillsauce Butter Kartoffeln Krautstiele	Krautstielbratlinge Vegi Jus Butter Kartoffeln	Schwarzwälder- Schnitte
Samstag 22.Mär	Salatteller *** Frühlingszwiebelsuppe *** G'hacktes mit Hörnli Geriebener Käse Apfelmus	Hörnli mit Gemüse an Käse Rahm Sauce Geriebener Käse	Kirschen- Blechkuchen
Sonntag 23.Mär	Lachs Crêperöllchen mit Meerrettichschaum *** Basilikum-Cremesuppe *** Rosagebratene Entenbrust an Orangensauce Rosmarinkartoffeln Pastinakengemüse	Sellerie Piccata Vegi Jus Rosmarinkartoffeln Pastinakengemüse	Himbeer-Traum Schokosauce
Wochen Hit	Fischknusperli Tartarsauce Pommes allumettes		

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

Menu 27.- / ½ Portion 24.-
Vegi 24.- / ½ Portion 21.-

Sonn. / Feiertag: 32.- / ½ Portion 29.-
Sonn. / Feiertag: 29.- / ½ Portion 26.-

Alle Preise in CHF
inkl. der gesetzlichen MWST.