



9. MÄRZ BIS 21. MÄRZ 2026

LEBERLI-PLAUSCH

KALBSLEBERLI IN KRÄUTERBUTTER

Zarte Kalbsleberli in Kräuterbutter gebraten 28.-

KALBSLEBERLI IN BUTTER

Zarte Kalbsleberli in Butter, mit frischer Petersilie
gebraten 28.-

KALBSLEBERLI IN MADERIASAUCE

Zarte Kalbsleberli in würziger Maderiasauce 28.-

SUURI KALBSLEBERLI

Zarte Kalbsleberli mit Kräuteressig abgelöscht 28.-

SUURI KALBSLEBERLI AUF SALAT

Zarte Kalbsleberli mit Kräuteressig abgelöscht auf
knackigem Eisbergsalat 22.-

BEILAGEN ZUR WAHL

RÖSTI, POMMES FRITES, WEISSWEINRISOTTO

LEBERLI-PLAUSCH VON MONTAG BIS SAMSTAG

RESTAURANT ROSIS GARTEN

061 426 11 96



SONNTAG 22. MÄRZ 2026

LEBERLI-HIT *MIT SALAT, SUPPE & DESSERT*

KALBSLEBERLI IN BUTTER

31.-

Zarte Kalbsleberli in Butter, mit frischer Petersilie
gebraten

KALBSLEBERLI IN MADERIASAUCE

31.-

Zarte Kalbsleberli in würziger Maderiasauce

SUURI KALBSLEBERLI

31.-

Zarte Kalbsleberli mit Kräuteressig abgelöscht

BEILAGEN ZUR WAHL
RÖSTI, POMMES FRITES, WEISSWEINRISOTTO

SONNTAG DEN 22. MÄRZ 2026

RESTAURANT ROSIS GARTEN

061 426 11 96