



Herzlich willkommen in Ihrem Restaurant zur Rose

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und laden Sie ein, unsere Küche zu erleben, die sich ganz der Philosophie der "**wahre Küche**" verschrieben hat. Bei uns steht die Frische der Zutaten im Mittelpunkt, und wir legen grossen Wert darauf, möglichst wenig auf Fertigprodukte zurückzugreifen.

Unsere Gerichte werden mit **Leidenschaft** und Sorgfalt zubereitet, um Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten. Jeder Bissen soll nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch die Liebe zur Qualität und Natürlichkeit unserer Produkte widerspiegeln.

Wir beziehen unsere Zutaten sorgfältig von lokalen Bauern und Lieferanten, um sicherzustellen, dass Sie stets das Beste auf Ihrem Teller vorfinden.

Ihre **Zufriedenheit** liegt uns am Herzen, und wir sind stolz darauf, Ihnen eine **wahre Küche** anzubieten, die Tradition und Frische vereint.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns, und lassen Sie sich von unseren köstlichen Speisen verwöhnen.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen – wir freuen uns darauf, Ihre kulinarischen Erwartungen zu **übertreffen!**

Guten Appetit!



ZUR ROSE

RESTAURANT

Suppen und Salate

Tagessuppe

-bitte fragen Sie unser Service Personal

Tomaten Crèmesuppe, Basilikum	12
Rüebli Salat, gekochtes Ei, French Dressing	11
Gemischter Salat	11
Tomatensalat, Büffelmozzarella	17
Rinds Tartar	25
als Hauptgang	35
-Kapern, Zwiebeln, Toast, Butter	
Knoblibrot	11

Pasta und vegetarische Gerichte

Ravioli mit Kalbsfleischfüllung an Salbeibutter	28
als Vorspeise	21
Ravioli mit Spinatfüllung an Salbeibutter	28
als Vorspeise	21
Lieblingspasta des Chefs	29
-Penne, cremiges, pikantes Bolognese-Ragout	
Gemüseteller, Spiegelei, Pommes Frites	28
Rösti überbacken mit Käse, Tomaten & Spiegelei	27

Aus dem Wasser

Bouillabaisse Marseillaise	45
Seeteufel, Loup de Mer, Steinbutt, Garnelen, Muscheln, Baguette, Rouille	
Seezunge am Stück	49
Spinat, Petersilienkartoffeln, Zitronen-Kräuter-Butter	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt

Bei einer Kleinportion gibt es eine Preisreduktion von 3 CHF



ZUR ROSE

RESTAURANT

Hauptgerichte

Schweins-Cordon Bleu «Classic»	35
mit Kalbfleisch	46
-Raclettekäse, Hinterschinken, Pommes Frites, Gemüse	
Schweins-Cordon Bleu „Appenzeller“	36
mit Kalbfleisch	47
-Mostbröckli, Appenzeller Käse, Pommes Frites, Gemüse	
Schweins-Cordon Bleu „Diavolo“	36
mit Kalbfleisch	47
-Chorizo, Taleggio Käse, Chili, Knoblauch, Pommes Frites, Gemüse	
Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes Frites, Gemüse	29
mit Kalbfleisch	42
Rindsfilet an Rosa-Pfeffersauce, Nudeln, Gemüse	49
Rindsentrecôte Café de Paris, Bratkartoffeln, Blattspinat	42
Mistkratzerli, Pommes Frites, Gemüse, Knoblauch, Chili	35
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“, Rösti	44
Kalbsleberli, Zwiebeln, Salbei, Rösti	39

Deklaration Fleisch:

Schweinefleisch:	CH
Kalbfleisch:	CH
Rindfleisch:	CH
Lamm:	CH
Poulet:	CH, HU

Deklaration Fisch & Krustentiere:

Seeteufel:	GB
Wolfsbarsch:	EU
Seezunge:	NZ
Muscheln:	NL
Crevetten:	VN
Egli:	EST, DE

Hausbrot aus Schweizer Herstellung

Wirtschaftsbrot Ruch:

Weizenruchmehl, Speisesalz, Backhefe

Royal Rustico:

Weizenmehl, Gerstenmalz, Ascorbinsäure E300, Speisesalz, Backhefe, Haferflocken, Sesamsamen, Sonnenblumenkerne, Leinsamen