

ROSE 1434 VORSPEISEN

<u>VORSPEISEN</u>	CHF
Rose-Plättli Rohschinken, Chorizo, Mortadella, Roh Speck, Käsevariation	17/27
Trüffelries mit Parmesan 🌿 Trüffelöl mit Parmesanspäne	13
Cheese Fries mit Speck und Cheddar Sauce	16
Mozzarella-Sticks (5 Stück) 🌿	11
Grüner Salat oder Gemischter Salat 🌿 mit hausgemachtem Dressing	9.50/12.50
Caprese 🌿 Büffelmozzarella auf einem Toastbrot dazu Datterini Tomaten an einer hausgemachter Pesto Sauce	15.50
Tacos Pulled Beef 2 Stk. Salat, Granatapfel, Mozzarella und Limettensauerrahm	15
Tortilla-Chips 🌿 mit Käsecreme,Chilis,Avocadocreme und Limettensauerrahm	11
<u>SUPPEN</u> 🌿	
Karotten-Orangen-Suppe mit Ingwer und Zitronengras	12.50


Vorspeisen als Hauptspeisen serviert ergeben einen Zuschlag von Fr. 5.- pro Gedeck. Danke schön.

ROSE 1434 MENÜ

<u>SPEISEN</u>	CHF
Knusprige Pouletflügeli (7 Stück) hausgemachte Sauce a la Küchenchef dazu Pommes Frites	23
Fried Chicken southern-style in Buttermilch frittierte Poulet Oberschenkel (ohne Knochen) mit hausgemachter Knoblauch-Mayonnaise dazu Pommes Frites und Coleslaw	27
Pulled-Beef-Burger 48-Stunden geschmorte Rindsschulter gezupft mit Barbecue-Sauce, Salat, Tomaten im Brioche Burger bun dazu Coleslaw & Pommes Frites	27
Vegi-Burger  Quinoa Edamme Patty im Brioche Burger Bun mit Salat, Käse und Knoblauch-Mayonnaise dazu Pommes Frites	26
Gourmet Burger 100% Picanha Rindfleisch, Speck, Salat, Tomaten, Cheddar Käse und Avocado mit hausgemachter Basilikum-Mayonnaise Sauce dazu Pommes Frites	29
Wienerschnitzel das Original à la Rose1434 mit Pommes Frites und Preiselbeeren	38

R O S E 1 4 3 4 M E N Ü

Perfekt für den Sommer

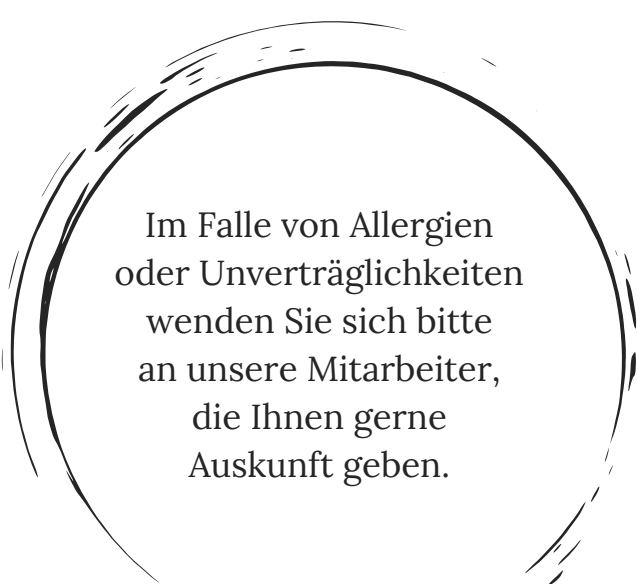
Fitnesssteller mit grilliertem Lachs 	27
Gemischter Salat, Mais, Karotten und Gurke	
Fitnesssteller mit Knusperli vom Egli 	27
Gemischter Salat, Mais, Karotten, Gurke dazu die hausgemachte Tatar Sauce	
Exotischer Salat  	21
Gemischter Salat mit Avocado, Erdbeeren, Mais und Granatapfel	
Rindercarpaccio	29
Rohes Rindfleisch, mit Rucola, Parmesan und Balsamico an einer hausgemachter Honig-Senf Dressing	
Rauchlachs	23
mit kleinem Salat Bouquet, Butters toast und Meerrettich	
Ceasar-Salat	27
knackiger Salat, Grillierte Pouletbrust, Parmesanspäne, Speck, & Ei	
Klassisches Rindstatar	20/29
serviert mit Zwiebeln, Kapern und Butters toast auf Wunsch mit einem Schuss Cognac oder Calvados (+5)	



an einer hausgemachter Hibiskus Dressing a la Küchenchef

ROSE 1434 DESSERT

Souffle Chocolate Lauwarmes Schokoladen Küchlein mit Vanilleglace	13
Pinsa Nutella	17
Pinsa Nutella Party Erdbeeren und Bananen	19.50
Coupe Romanoff Vanille Glace, Erdbeeren und Schlagrahm,	12.50
Crema Catalana (hausgemacht)	13
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka	9.50
Bananensplit Vanille Glace, Banane, Schlagrahm und Schokoladensauce	12.50



Im Falle von Allergien
oder Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte
an unsere Mitarbeiter,
die Ihnen gerne
Auskunft geben.

Herkunft

Fleisch: Schweiz, Italien & Österreich

Fisch: Estland & Norwegen

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MwSt.