

menüvorschläge 2018

liebe gäste, beiliegend finden sie unsere menü-vorschläge für ihren anlass im restaurant «die rose».

aus qualitäts-gründen servieren wir ab 10 personen ausschliesslich ein einheitliches menü. das bedeutet, alle gäste erhalten dieselbe vorspeise, dasselbe hauptgericht und dasselbe dessert. gerne berücksichtigen wir vegetarische wünsche oder gäste mit allergien oder unverträglichkeiten.

falls sie ihr menü selber zusammenstellen möchten, haben sie die möglichkeit einzelne gerichte austauschen oder ein menü mit einem gericht zu erweitern. beachten sie dafür die à la carte preise.

für unentschlossene und alle, die gerne etwas mehr probieren möchten, bieten wir speziell unser tavolata an. dabei handelt es sich um eine menüfolge von 3 oder 4 gängen bei denen jeweils mehrere gerichte in schüsseln und auf platten serviert werden. so kann sich jeder gast selber schöpfen auf was er gerade lust hat.

der vorschlag für das menü 2 ist saisonal von anfangs märz bis ende mai 2018.

falls sie interessen am häppchenmenü vom gourmetrestaurant haben, wenden sie sich bitte direkt an uns.

wir behalten uns vor, nach absprache mit ihnen kleine änderungen vorzunehmen, falls ein produkt nicht mehr verfügbar ist.

wir freuen uns sehr mit ihnen diesen anlass durchzuführen und hoffen, dass es ein wunderschönes erlebnis für sie sein wird.

tobias & sabrina buholzer und team

aperohäppchen

knabbereien in der schale

mindestbestellung pro artikel 2 schalen

preis pro schale

oliven	9.50
grilliertes gemüse	9.50
sbrinzmöckli	13.00
mini salami	15.00
grissini	7.00
kartoffel chips	5.00

aufgeschnittenes

mindestbestellung pro artikel 100 g

preis pro 100 g

parmaschinken	21.00
mortadella	12.00
gemischter aufschnitt	16.50
käseplatte	12.50

kalte häppchen

mindestbestellung pro artikel 10 stück

preis pro stück

gazpacho	3.50
tomaten-mozzarella-spiessli	3.50
brioche mit noix gras und pflaumenconfit	4.50
crostini mit ziegenfrischkäse, äpfel und nüssen	4.00
crostini mit parmaschinken und dörreife	4.50
crostini mit vitello tonnato	4.00
crostini mit mortadella	3.50
crostini mit rauchlachs und honig-senf-sauce	4.50

warme häppchen

mindestbestellung pro artikel 10 stück

preis pro stück

proseccosüppchen	3.50
tomatensüppchen	3.00
käseküchlein	3.50
fischknusperli mit tartarsauce	4.50
mini hamburger	6.50
rindshackbällchen mit hausgemachtem ketchup	4.00
mini piadina mit tomaten und mozzarella	3.50
mini piadina mit parmaschinken, rucola und mozzarella	4.50
mini piadina mit rucola, tomaten und forellen botarga	4.00

süsses

mindestbestellung pro „mini“ artikel 10 stück

preis pro stück

mini panna cotta mit saisonaler fruchtesauce	3.50
mini tiramisu	4.00
mini lambrusco sabayon	3.50
mini fruchtsalat	3.50
schokoladenkuchen (ca.16 kleine kuchenstücke)	35.00
tessiner marronikuchen (ca.16 kleine kuchenstücke)	35.00

tavolata

die tavolata ist eine besondere form wie sie ihren anlass bei uns feiern können. sie erhalten alle unten aufgeführten speisen pro gang gleichzeitig. die speisen werden in schüsseln und platten serviert und somit kann jeder gast selber bestimmen was er ausprobieren möchte und wie viel davon.

3 gänge, ohne zwischengerichte – 76.00 pro person
alle 4 gänge – 89.00 pro person

vorspeisen

- gemischter blattsalat an hausdressing
- vitello tonnato
- aufschnitt und wurstwaren
- büffel mozzarella mit dörrotomaten und rucola

zwischengerichte

- spargel-cremesuppe
- ravioli mit ricotafüllung an zitronensauce
- kartoffelgnocchi mit gorgonzolasauce und nüssen

hauptspeisen

- fischknusperli mit tartarsauce
- brasato al merlot
- luganighetta
- gebratene pilze
- polenta
- bratkartoffeln
- risotto
- gemüse

desserts

- sauerrahm panna cotta mit früchtesauce
- tiramisu
- marronikuchen
- fruchtsalat
- 3 sorten glacen

menüs

menü 1 (klassikmenü)

3 gänge – 56.00 pro person

preis à la carte

gemischter blattsalat an hausdressing

9.00

rindsschmorbraten mit merlotjus und tessiner polenta

37.50

sauerrahm panna cotta mit saisonalen früchten

9.50

menü 2 (saisonmenü)

4 gänge – 92.50 pro person

preis à la carte

rindstatar mit bärlauch und röstbrotscheiben

24.00

spargelcremesuppe mit croûtons

10.50

gitziragout mit kleinen rüebli, erbsen und tessiner polenta

44.50

marronikuchen mit vanilleglace

13.50

menü 3 (festmenü)

5 gänge – 145.00 pro person

preis à la carte

noix gras terrine mit pflaumen-lapsang-cannelloni und brioche

25.00

royale von geräucherter forelle mit saft von rotem rettich und apfelsorbet

22.00

rindsfilet gebraten mit trüffeljus, spinat und überbackenen kartoffelscheiben

64.00

auswahl von schweizer rohmilchkäse

16.00

warmer bolivia schokoladenkuchen mit nussglace und creme de gruyere

18.00

menü 4 (vegimenü)

4 gänge – 76.50 pro person

preis à la carte

ziegenfrischkäse mit gemischtem blattsalat	16.50
ricottaravioli mit zitronensauce	19.00
steinpilzrisotto mit schnittlauch	29.00
tiramisu	12.00

menü 5 (fischmenü)

4 gänge – 95.50 pro person

preis à la carte

blattsalat mit fischknusperli und tartarsauce	18.00
gnocchi mit cherrytomaten, oliven und forellen-bottarga	21.00
lachsforellenfilet gebraten mit spargel und aioli-sauce und bratkartoffeln	41.50
variation von saisonalen früchten und sorbets	15.00

menü 6 (fleischmenü)

4 gänge – 111.50 pro person

preis à la carte

bresaola carpaccio mit ricotta und rucola	24.00
hausgemachte ravioli mit kalbfleischfüllung und salbeibutter	19.50
paniertes kalbskotelette mit gemüse und risotto	56.00
lambrusco sabayon	12.00

kindermenüs

kindermenü 1

3 gänge – 18.50 pro kind

preis à la carte

gemüsestäbchen mit sauerrahm-dip

4.00

nudeln mit tomatensauce und parmesan

9.50

2 kugeln glace

5.00

kindermenü 2

3 gänge – 24.00 pro kind

preis à la carte

gemüsestäbchen mit sauerrahm-dip

4.00

kalbfleischravioli mit butter und parmesan

14.00

panna cotta

6.00

kindermenü 3

3 gänge – 22.00 pro kind

preis à la carte

gemüsestäbchen mit sauerrahm-dip

4.00

parmesanrisotto mit erbsen

12.00

schokoladenkuchen

6.00

kindermenü 4

3 gänge – 28.00 pro kind

preis à la carte

bouillon mit ravioli

5.00

paniertes schnitzel mit nudeln

18.00

kastanienkuchen

5.00