

FISCH

OONA SCHWEIZER ALPEN-CAVIAR «N°103-TRADITIONNEL»

alpen-caviar aus frutigen im berner oberland. die störe wachsen in frischem bergquellwasser auf. schonende handarbeit, konsequente nachhaltigkeit und artgerechte tierhaltung geniessen oberste priorität, kein einsatz von antibiotika und anderen medikamenten.

empfehlung zu: BLUMENKOHL-TATAR
5g chf 16

LOSTALLO LACHS GEBEIZT

«pure alpine salmon» aus dem bündnerischen misox. aus einer der saubersten und nachhaltigsten fischfarmen der welt. nur frisches bergwasser, keine chemikalien und antibiotika, kurze lieferwege garantieren totale frische und minimale umweltbelastung.

empfehlung zu: PORTOBELLO FUMATO
chf 15

CREVETTE AUS RHEINFELDEN

exzellente shrimps aus dem baslerischen rheinfeldern. nachhaltigkeit und ökologie dank nutzung von abwärme und salz der schweizer salinen. bio-futter, keine antibiotika. kurzer transportweg garantiert optimale frische und minimale umweltbelastung.

empfehlung zu: WEISSE BOHNEN-RAVIOLI
chf 14

bei allen preisen handelt es sich um menü-aufpreise. diese gerichte können nur gemeinsam mit einem menü bestellt werden.
alle preise in chf. inkl. mwst

FLEISCH

HOLZEN WOLLSCHWEIN-STEAK AUS ENNETBÜRGEN

«natürlich nur das beste!» heisst hier das motto, artgerechte haltung mit viel auslauf und bewegung in natürlichen lebensräumen im nidwaldnerischen ennetbürgen, grösster respekt gegenüber den tieren, natürliches futter und viel zeit zum wachsen, keine mast.

empfehlung zu: STEINPILZ GEBRATEN
chf 21

HOLZEN HIRSCH GESCHMORT

wiederum «natürlich nur das beste!». leben das ganze jahr im freien, artgerechte haltung in herden mit viel auslauf und bewegung in natürlichen lebensräumen im nidwaldnerischen ennetbürgen, grösster respekt gegenüber den tieren, natürliches futter und viel zeit zum wachsen. fleisch mit viel eiweiss und sehr wenig fett.

empfehlung zu: STEINPILZ GEBRATEN
chf 18

MUSTICA POULET

die mustica hühner kommen vom kag freiland-betrieb «wendelinhof» im kanton aargau. sie verbringen den ganzen tag artgerecht auf der weide und bekommen bestes bio-futter. in den wintermonaten, wenn die wiesen mit schnee bedeckt sind, gibt es vom wendelinhof keine hühner, denn es werden konsequent weder antibiotika noch andere medikamente eingesetzt.

empfehlung zu: STEINPILZ GEBRATEN
(für ca. 4 personen) chf 74

liebe gäste

wir verwöhnen sie in unserem gourmet-restaurant «tobias buholzer» mit einem liebevoll komponierten und aufwändig zubereiteten häppchen-menü aus vegetarischen köstlichkeiten in 5 gängen.

wenn sie dazu gerne kreationen mit erstklassigem fisch oder fleisch geniessen möchten: auf dieser karte können sie immer aus mehreren speziellen gerichten auswählen. wir garantieren ihnen, dass wir kompromisslos nur top-produkte aus nachhaltiger und artgerechter haltung zubereiten.

wir haben uns bei unseren überlegungen ein bisschen vom traditionellen sonntagsbraten-gedanken inspirieren lassen: fleisch gibt es nur zu besonderen gelegenheiten – dann dafür von erstklassiger qualität.

wir wünschen ihnen guten appetit und einen genüsslichen abend

tobias buholzer & das ganze «die rose»-team