



Immer Gut

Salate und Vorspeisen

Blattsalat mit Croutôns	8.50
Gemischter Salat	9.50
Schnecken im Pfännli mit hausgemachter Kräuterbutter	14.—
Rindsfiletwürfeli im Pfännli mit hausgemachter Kräuterbutter	14.50
Tagessuppe (Je nach Angebot)	7.—
Geräucher Wildlachs mit Meerrettich Toast und Butter ½ Port.	19.50

Hauptspeisen

Fitnesssteller	Schweinsschnitzel paniert mit Salaten und Pommes-Frites	28.50
	Schweins Cordon-bleu mit Salaten und Pommes-Frites	31.—
	Kalbsschnitzel, Kräuterbutter mit Salaten und Pommes-Frites	36.—
	Rindsfilet, Kräuterbutter mit Salaten und Pommes-Frites	47.—



Vom Schwein	Steak 180 g mit hausgemachter Kräuterbutter und Saisongemüse	29.50
	Schnitzel paniert mit Saisongemüse serviert	28.50
	Cordonbleu « Maison » mit Saisongemüse serviert	31.—
Vom Kalb	2 kleine Cordon-bleu mit Saisongemüse. in 2 Gängen serviert	40.—
	Zarte Läberli an einer Sauce Madère	30.50
	Kalbsschnitzel an einer Champignonrahmsauce mit gebratener Ananas und einer Beilage nach Wahl	34.50

Als Beilagen servieren wir Ihnen
*Rösti, Pommes-Frites, Röstikroketten, Butterreis,
Salzkartoffeln, Weißweinrisotto oder Nudeln.*

Port. Gemüse Fr. 6.—



Vom Rind	Filetsteak „Cafè de Paris“ mit feinem Saisongemüse		47.—
	Filetgulasch „Stroganoff“ an einer rassigen Paprikarahmsauce		41.—
	„Beefsteak Tatare“ (Wählen Sie: mild, mittel oder scharf) Serviert mit Toast und Butter		38.—
	Château Briand (ab 2 Personen) Zarter Filetkopf auf einer reichhaltigen Gemüseplatte, angerichtet, Sauce Bearnaise und Beilagen Ihrer Wahl	p. P.	51.50
Vom Lamm	Rosa gebratenes Rückenfilet“ Provençale“ mit einer Kräuterkruste und Saisongemüse serviert		38.—

Als Beilagen servieren wir Ihnen

*Rösti, Pommes-Frites, Röstikroketten, Butterreis,
Salzkartoffeln, Weißweinsrisotto oder Nudeln.*

Port. Gemüse Fr. 6.—

*Wer die kleinen Dinge schätzt hat den wahren
Weg zum Glück gefunden.*



Vegetarisch	Crèmiger Gemüse-Risotto mit gebratenen Steinpilzen	22.50
	Gemüseteller mit Butterreis	25.—
Fisch	„Alaska „Wildlachs“ mit Meerrettich Toast und Butter	33.—
	Egliknusperli mit Sauce Tartare	28.—
	Blacktiger Crevetten „Danieli“ mit Café de Paris überbacken und auf einem Reissockel angerichtet	38.—
	Gebratener Zander auf Saisongemüse mit einer Beilage nach Wahl serviert	35.—

Als Beilagen servieren wir Ihnen

Rösti, Pommes-Frites, Röstikroketten, Butterreis, Salzkartoffeln, Weißweinrisotto oder Nudeln.

Port. Gemüse Fr. 6.—

*Da es sehr förderlich für die Gesundheit ist, habe
Ich beschlossen glücklich zu sein.*



Lieber Gast:
Herzlich willkommen im Restaurant zur Rose.

***In unserer Frischküche sind wir immer bestrebt aus gutem, das Beste zu machen.
wir arbeiten mit einem Minimum an Halbfertig und Fertigprodukten,
Gemüse und Früchte werden jeden Tag frisch angeliefert. Unser Fleisch und Fleischwaren
beziehen wir grössten Teils von unserem Nachbarn (Metzgerei Schaad Flüh)
Unsere Milch und Milchprodukte beinhalten nur schweizer Milch und stammen aus inländischer Produktion***

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.**

Ursprung unserer Fleisch und Fischprodukte.

Rindfleisch:	Schweiz/ Argentinien	Lammfleisch:	Newzeeland /Irland
Kalbfleisch:	Schweiz	Geflügel:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz	Meeresfrüchte/ Fische:	Schweiz/ Alaska/ Polen
Aufschnitt/Wurstwaren:	Schweiz	Wild	CH/ nahes Elsass