

SPEISEKARTE

Feta mit Oregano und griechischem Olivenöl 14.50

Tomatentatar 17.50
aus sardinischen Dörrtomaten

Ventresca mit Blattsalat 26.50
*Was beim Lachs das Filet, ist beim Thunfisch die Ventresca – der Bauchlappen.
Diese Rarität in feinstem Olivenöl eingelegt, zeichnet sich durch eine sehr feine Fasserung und sein köstlich-frisches Aroma aus, ohne fettig zu wirken.*

Wurstsalat einfach 13.50

Wurst- / Käsesalat einfach 15.50

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an uns.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Rosenrain Teller

Stellen Sie sich den Rosenrain Teller nach Ihren Vorlieben zusammen.

Rohschinken	8.50
Salami	7.50
Lomo Iberico Bellota 3 Monate	12.50
Jamon Iberico Bellota 36 Monate	15.50
Parmesan Vacche Rosse	7.50
<i>Der Bestand der beliebten alten Kuhrasse Vacche Rosse sank bis 1955 auf wenige Stücke. Heute sind es etwa 200 Vacche Rosse die ihre Milch für diesen Parmigiano liefern. Die Milch darf nur auf dem Hof, auf dem sie gemolken wurde, zum berühmten Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse verarbeitet werden.</i>	
Greyerzer	5.50
Griechische Oliven	4.50
Halbgetrocknete Cherrytomaten	4.50
Grillierte Zucchetti	4.50
Senfgurken	4.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

DESSERT

Rosenrain Schokoladenkuchen	6.50
Rosenrain Schokoladenkuchen mit Rahm	7.50

Glace von Giolito

Vaniglia	- mit echten Bourbon Vanille-Schoten
Cioccolino	- mit feinstem Kakaopulver
Stracciatella	- Milcheis mit dunklen Schokoladenstückchen
Caffè Barista	- mit frisch gebrautem Espresso

Albicocca Sorbetto (Aprikose)	- mit 60% Aprikosenpüree
Fragola e fragolino Sorbetto (Erdbeer)	- mit 43% Erdbeeren und halbkandierte Erdbeeren
Mango Sorbetto (Mango)	- mit 68% indischer Alphonso Mango
Mirtillo Sorbetto (Heidelbeer)	- mit 40% Heidelbeeren

Pro Kugel	5.00
Rahmzuschlag	1.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.