

Antipasti

Insalata Mista/Verde
Gemischter/Grüner Salat
12/10

Vitello Tonnato
Zartes Kalbfleisch an feiner Thunfischsauce
26

Tentacolo di polpo su Gazpacho di pomodoro
Oktopustentakel auf Tomaten-Gazpacho
25

Calamaro ripieno con il suo ragu
Gefüllter Tintenfisch mit seinem Ragout
19

Tartar di tonno con alga wakame e salsa di mandole
Thunfisch-Tatar mit Wakame-Algen und Mandel-Sauce
24

Primi Piatti

Linguine con burro, alici del Cantabrico e scorza di limone
Linguine mit Sardellen-Butter und Zitronenschale

24

Risotto con asparagi in due consistenze con nduja e spuma di parmigiano
Cremiges Risotto mit grünem Spargel in zwei Konsistenzen, würziger 'Nduja
(scharfe kalabresische Salami) und einem leichten Parmesanschaum

26

Ravioli fatti in casa al tartufo estivo
Hausgemachte Ravioli mit Sommertrüffel

29

Pacchero all'astice con pomodoro datterino
Paccheri an Hummerragout mit Datteltomaten

36

Secondi

Filetto di Manzo (200 gr) con salsa ai Morchel
Zartes Rinderfilet begleitet von einer edlen Morchel Sauce

54

Rotolo di coniglio farcito con salsa agli spinaci
Gefüllte Kaninchenroulade mit Hackfleisch, serviert mit einer Spinatsauce

36

Agnello in crosta di semi e salsa ai mirtilli
Lamm Niederstuck in Samenkruste mit Heidelbeersauce

39

Sogliola alla mugnaia
Zartes Seezungenfilet in Butter gebraten, mit Zitronensaft und frischer Petersilie

46

Trancio di salmone con scarola, olive e salsa di burrata
Lachsfilet mit Endivien, Oliven und Burrata-Sauce

37

Beilage

Rosmarinkartoffeln, Aubergine Lasagna, gekochtes Mischgemüse,
Nudel, Pommes, Röschi

Jede Beilage 6

Menu Degustazione

Calamaro ripieno con il suo ragu
Gefüllter Tintenfisch mit seinem Ragout

Linguine con burro alici e scorza di limone
Linguine mit Sardellen-Butter und Zitronenschale

Agnello in crosta di semi e salsa ai mirtilli
Lamm Niederstuck in Samenkruste mit Heidelbeersauce

Babà con crema chantilly e fragole fresche
Baba – in Limoncello getränkter Napfkuchen – mit Chantilly-Creme und frischen Erdbeeren

86.-

Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MWST



RESTAURANT **zur Rose**

4112 -Flüh

Telefon: 061 731 31 75

INH. Fam. Trani

Gentili Ospiti,

è per noi un vero piacere accogliervi e ringraziarvi per averci scelto.

Il nostro desiderio più grande è offrirvi un'esperienza piacevole e memorabile, attraverso piatti preparati con cura,
passione e dedizione dal nostro chef.

Lasciatevi avvolgere dai sapori della nostra cucina, frutto di ingredienti freschi e accuratamente selezionati.

Per qualsiasi esigenza, non esitate a rivolgervi al nostro personale: saremo lieti di prenderci cura di voi.

Liebe Gäste,

es ist uns eine große Freude, Sie bei uns willkommen zu heißen und wir danken Ihnen herzlich für Ihre Wahl.

Unser größter Wunsch ist es, Ihnen ein angenehmes und unvergessliches Erlebnis zu bereiten –

mit Gerichten, die mit Sorgfalt, Leidenschaft und Hingabe von unserem Küchenchef zubereitet werden.

Lassen Sie sich von den Aromen unserer Küche verwöhnen, die auf frischen und sorgfältig ausgewählten Zutaten basiert.

Für all Ihre Wünsche oder Anliegen steht Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Verfügung.



RESTAURANT **zur Rose**

Liebe Gäste

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Produkte

Wir verwenden ausschliesslich frische Produkte von bester Qualität und aus kontrolliert nachhaltiger Produktion.

Fleisch	Herkunft	Fisch	Herkunft
Rind	Schweiz/Irland	Wolfsbarsch (Zucht)	Mittelmeer
Poulet	Schweiz	Seezunge/Lachs (Wildfang)	Nordsee
Kalb	Schweiz/Italien	Tintenfisch (Wildfang)	Mittelmeer
Wurstwaren	Schweiz/Italien	Crevetten und Thunfisch (Wildfang)	Indischer Ozean

Eier aus unserer Region (Hofstetten)

Wir servieren vorwiegend Fleisch der Metzgerei Schaad und Schweizer Produzenten. Ansonsten ist es auf der Karte vermerkt oder das Personal informiert Sie gerne. Kann mit Hormonen und / oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.