

Restaurant  
**rosengarten**

**Lieber Gast**

Wir heissen Sie herzlich willkommen.

Geniessen Sie einen angenehmen Aufenthalt und lassen Sie sich vom Rosengarten-Team verwöhnen.

Wir freuen uns, Sie zuvorkommend und herzlich zu bedienen.  
Unsere Küche legt grossen Wert auf regionale Produkte sowie saisonale Gerichte.

**Für spezielle Anlässe wie:**

Geburtstage  
Familienfeste  
Firmenanlässe  
Leidmahl

stellen wir Ihnen folgendes Platzangebot zur Verfügung:

Grüner Saal 30 Personen  
Blauer Saal 20 Personen  
Grosser Saal 50 Personen

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**

**Unsere Öffnungszeiten:**

Montag bis Samstag von 09:00 bis 17:00 Uhr  
Sonn- und Feiertage von 09:00 bis 17:00 Uhr

**Das Rosengarten-Team freut sich auf Sie.**

# Deklaration

<b>Gemüse/Früchte</b>	Agroform AG, Zürich
<b>Brot</b>	Bäckerei Bolliger, Hinwil ZH
<b>Freilandeier</b>	Wäfler's Tägernau, Gossau ZH
<b>Fleisch &amp; Fisch</b>	Mérat & Cie. AG, Bern Traita fina AG, Lenzburg AG

## Herkunft:

Schwein-, Rind- und Kalbfleisch sowie Geflügel aus der Schweiz  
Wildfleisch aus Deutschland und Neuseeland

Sollte eine Herkunft von den oben gelisteten abweichen, wird diese separat deklariert.

## **Allergene**

Bei Fragen über Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

# Herbstkarte

## Kalte und warme Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Kürbissuppe</b> mit Ingwer und Kürbiskern-Pesto	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Tagessalat</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b> mit Ei	<b>Fr. 9.50</b>

## Hauptgerichte

<b>Herbstsalat (kalt)</b> Bunte Blattsalate mit sautierten Eierschwämmli, Hirschsalsiz und Alpkäse	<b>Fr. 19.50</b>
<b>Rehpfeffer</b> angerichtet mit Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerapfel	<b>Fr. 28.50</b>
<b>Rehschnitzel</b> mit Eierschwämmli, Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerapfel	<b>Fr. 32.50</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce</b> begleitet von Risotto und Tagesgemüse	<b>Fr. 31.50</b>
<b>Schweinsschnitzel „Wiener Art“</b> serviert mit knusprigen Pommes frites	<b>Fr. 23.50</b>
<b>Gefüllte Pasta mit Kürbis (Vegi)</b> mit Rosenkohl, Feigen und Salbei	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Spätzlipfanne (Vegi)</b> mit Rosenkohl, Eierschwämmli und Alpkäse	<b>Fr. 18.50</b>

# Dessert und Glace

## Unsere saisonalen Klassiker

<b>Hausgemachtes Caramelköpfler mit Rahm</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Portion Vermicelle</b> garniert mit Meringue und Rahm	<b>Fr. 9.50</b>

## Feine Coupe-Kreationen

<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelle mit Vanilleglace, Meringue und Rahm mit 2 Kugeln	<b>Fr. 10.50</b>
mit 1 Kugel	<b>Fr. 8.50</b>

<b>Coupe Rosengarten</b> Frischer Fruchtsalat mit Glace nach Wahl, garniert mit Rahm mit 3 Kugeln	<b>Fr. 10.50</b>
mit 2 Kugeln	<b>Fr. 8.50</b>

<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm mit 3 Kugeln	<b>Fr. 10.50</b>
mit 2 Kugeln	<b>Fr. 8.50</b>

<b>Bananensplitt</b>	<b>Fr. 10.50</b>
Vanilleglace mit frischer Banane und Schokoladensauce garniert mit Rahm	

<b>Eiskaffee Rosengarten</b>	<b>Fr. 10.50</b>
Kaffeeglacé mit Espresso garniert mit Rahm	

**Coupe Caramel** **Fr. 9.50**  
Caramel- und Vanilleglace mit Caramelsauce und Rahm

**Coupe Stracciatella** **Fr. 9.50**  
Stracciatella- und Chocolatglace garniert mit Rahm und Früchten

**Coupe Orange** **Fr. 10.50**  
Blutorangen-Sorbet und Crème de Gruyère auf marinierten Orangen

**Erfrischende Frappés mit Glace nach Wahl**

**Vanille, Erdbeer, Banane, Caramel oder Kaffee** **Fr. 6.00**

**Für unsere kleinen Gäste**

**Looney Tunes (Vanille- und Chocolatglace)** **Fr. 5.50**

**Eine runde Sache**

**Rahmglace**

- Vanille
- Erdbeer
- Caramel
- Chocolat
- Stracciatella

**Sorbet**

- Blutorange
- Zitrone

pro Kugel **Fr. 3.30**  
mit Rahm **Fr. 1.60**

# Kalte Getränke

## Mineral, Softgetränke

Henniez rot / blau	33cl	<b>Fr. 3.90</b>
Henniez rot / blau	100cl	<b>Fr. 9.00</b>
Rivella rot / blau	33cl	<b>Fr. 3.90</b>
Coca Cola, Coca Cola zero	33cl	<b>Fr. 3.90</b>
Sinalco	30cl	<b>Fr. 3.90</b>
Apfelschorle	33cl	<b>Fr. 3.90</b>
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	<b>Fr. 4.20</b>

## Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33cl	<b>Fr. 5.20</b>
Appenzeller Zitronen-Panache	33cl	<b>Fr. 4.90</b>
Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)	33cl	<b>Fr. 4.70</b>

## Apfelwein

Suure Moscht	49cl	<b>Fr. 4.90</b>
Suure Moscht (alkoholfrei)	49cl	<b>Fr. 4.70</b>

## Apéritifs

Gespritzter Weisswein süss / sauer		<b>Fr. 6.50</b>
Prosecco "Raffaello"	20cl	<b>Fr. 18.00</b>
Campari Orange	23%vol.	<b>Fr. 9.50</b>
Campari	23%vol.	<b>Fr. 6.50</b>
Martini weiss	15%vol.	<b>Fr. 7.00</b>
URS (alkoholfrei)		<b>Fr. 6.00</b>

## Spirituosen

Grappa	40%vol.	2cl	<b>Fr. 7.50</b>
Zwetschgen	37.5%vol.	2cl	<b>Fr. 6.50</b>
Kirsch	40%vol.	2cl	<b>Fr. 6.50</b>
Williams	43%vol.	2cl	<b>Fr. 6.50</b>
Rémy Martin	40%vol.	2cl	<b>Fr. 9.50</b>
Amaretto (Disaranno)	28%vol.	2cl	<b>Fr. 7.50</b>

# Heisse Getränke

## Café

Café crème	Fr. 4.20
Espresso	Fr. 4.20
Doppelter Espresso	Fr. 5.80
Milchkaffee	Fr. 4.20
Cappuccino	Fr. 4.40
Latte Macchiato	Fr. 5.50
Café Haag	Fr. 4.20

## Milchgetränke

Schokolade kalt oder heiss	Fr. 4.20
Chocolat Mélange	Fr. 5.80
Ovomaltine kalt oder heiss	Fr. 4.20
Milch kalt oder heiss	Fr. 3.50

## Tee

Verschiedene Teespezialitäten (separate Karte)	Fr. 3.90
---	----------

## Punsch

Orangenpunsch	Fr. 3.90
---------------	----------

# Unsere Weine

## Weisse Weine

**Seerose Cuvée Claris** 5dl **Fr. 22.50**  
Herkunft: Zürichsee Sonnenufer  
Charakter: fruchtiges Aroma, blumig  
mit Citrus-Aromatik

**Primaverde** 7dl **Fr. 46.50**  
Herkunft: Züribiet  
Charakter: lieblicher Wein, fruchtig  
gaumenfüllender, süsser Körper

## Rote Weine

**Dättliker** 5dl **Fr. 24.50**  
Herkunft: Dättlikon, Kanton Zürich  
Charakter: kräftiger, fruchtiger Pinot noir  
markant gekeltert

**Zürichsee Clevner** 7dl **Fr. 48.50**  
Herkunft: Kanton Zürich  
Charakter: ausgewogen, fruchtig, Waldbeeren und  
reife Tannine

**Tria Turicensis**  
Herkunft: Zürichseeufer  
Charakter: Duft von schwarzen Kirschen und  
Cassis mit intensiven Röstaromen 7dl **Fr. 49.50**

## Wein des Monats

Rotwein	1dl	7dl
<b>Rubeo Turicensis</b>	<b>Fr. 7.50</b>	<b>Fr. 48.50</b>

Herkunft: Zürichsee und Dättlikon am Irchel  
Charakter: gehaltvolle Komposition von  
edlem Pinot Noir und kräftigem Regent  
feine Barriquenote, Waldbeeren und schwarze Kirsche