



Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns im Bistro Rosa begrüßen zu dürfen. Unsere kleine Karte ist geprägt von täglich frisch zubereiteten. Soweit wie möglich verwenden wir regionale und biologische Zutaten.

Unsere Kuchen, Wähen und Torten sowie unser Brot sind hausgemacht. Die Gipfeli beziehen wir vom Speisehaus in Dornach.

Viele von unseren Speisen können glutenfrei bestellt werden, fragen Sie bitte nach.

Wir legen Wert auf Nachhaltigkeit und kennen alle unsere Lieferanten persönlich. Gerne verwöhnen wir Sie mit allem, was wir lieben und schätzen.

Wünsche und Anregungen sind sehr willkommen. Lassen Sie es uns wissen, gerne entwickeln wir uns weiter.

Bistro Rosa

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt.

Wlan Gemeindehaus, Oekolampad

## SALZIGES AB 15 UHR

### Antipasti

---

Marinierte gemischte Oliven mit hausgemachtem Brot	7.00
Getrocknete eingelegte Tomaten mit Feta und Crostini	8.50
gegrillte Auberginen in Öl mit Crostini	9.00
Burrata di Bufala mit Olivenöl und Crostini	12.00
Burrata di Bufala mit Magro di Culatello, Olivenöl und Crostini (Fleischprodukte Italien)	16.00
Antipasti misti klein / 1 Person	17.00
Antipasti misti gross / 2 Personen (Fleischprodukte Italien)	24.00
Alpkäse von der Alp Mäder im Prättigau, mit hausgemachtem Brot	7.50
Salsiz aus Klosters/Davos mit hausgemachtem Brot	9.00
Crostini mit Randenmousse und Ziegenfrischkäse	9.00
Crostini mit Hummus, Sesam und Olivenöl	8.50

## ESSEN

### **Suppe** serviert mit hausgemachtem Brot

---

Kleine Tagessuppe	7.50
Grosse Tagessuppe	10.00

### **Salat** mit Hausdressing, serviert mit hausgemachtem Brot

---

Kleiner grüner Salat	8.50
Saisonaler Salat Rosa mit Kichererbsen	18.00
Saisonaler Salat mit Ziegenfrischkäse-Crostini	20.00
Saisonaler Salat mit Spinat & gekochtem Bio-Ei	20.00
Wurstsalat einfach im Rosa Style	18.50
Wurst-Käse-Salat im Rosa Style	20.50

### **Mittag** Montag bis Freitag 11.45 – 14.00 Uhr

---

Vegetarisches Mittagsmenü, täglich wechselnd	22.00
Mittagsmenü mit Fleisch, wechselnd	26.00 / 28.00
Piranteller (leerer Teller mit Besteck)	gratis

### **Abendessen** ab 18.00 Uhr

---

Pasta pomodoro	18.00
Pasta all arrabbiata	20.00
Frische Teigwaren mit saisonaler Sauce	22.00 – 28.00
Saisonaler vegetarischer Risotto	22.00 – 28.00
Wechselndes Gericht mit Fleisch	26.00 – 32.00

Jeden Freitag **Pizza** 18.00 – 24.00

Wir verwenden, sofern nicht anders vermerkt, ausschliesslich Schweizer Bio Fleisch vom Ueli Hof in Ebikon. Eigenschlachtung und «from nose to tail» Verarbeitung.

## SÜSSES

### Kuchen

---

Hausgemachte Kuchen, Cake und Fruchtwähe	6.00
Hausgemachte Torten	7.50
mit Schlagrahm	+1.50
frische Waffeln	
mit Puderzucker	6.00
mit Haselnuss-Schoko-Crème	7.00

### Eisiges

---

Dream of Ice, Allschwil

---

#### im Glas

Glace: Café / Chocolat Grand Cru / Vanille Bourbon	
Sorbet: Citron / Zwetschgen / Erdbeer	6.00
Mini-Coupe Danmark	11.50
Mini-Coupe Caramelita	11.50
Affogato, Vanilleglace im Glas mit einem Espresso Shot	9.50
Stengel Wasserglace	4.00
Himbeer Orangen	
Mango Passion	
Zum Mitnehmen im Becher	5.00
Vanille Bourbon	
Chocolat Grand Cru	
Café	
Erdbeer	
Pistache	
Caramel	

## **SAMSTAG FRÜHSTÜCK VON 9.00 BIS 14.00 UHR**

### **Süßes Frühstück**

---

1 Gipfeli, hausgemachtes Brot, Butter und Konfitüre  
+ ein Heissgetränk (Kaffee oder Tee) 12.00

### **Frühstück Rosa**

---

1 Gipfeli, hausgemachtes Brot, Butter, Konfitüre, Alpkäse und Weichkäse  
+ ein Heissgetränk (Kaffee oder Tee) 16.00

+ Honig 1.00

### **Rühreier aus zwei Bio-Eiern**

---

Rührei mit hausgemachtem Brot und Butter 8.00  
Rührei mit Speck und hausgemachtes Brot und Butter 11.00  
Rührei mit Champignons und hausgemachtes Brot und Butter 10.00

Naturjoghurt mit Früchten 5.00

---