



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 sowie unser Brot sind hausgemacht. Die Gipfeli beziehen wir vom Speisehaus in Dornach. Viele 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.

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

Apéro-Häppchen

Marinierte gemischte Oliven mit hausgemachtem Brot	7.00
Feta mit getrockneten Tomaten und hausgemachtem Brot	8.50
Antipasti misti (Fleischprodukte Italien)	24.00
Burrata mit Kapernäpfel, Olivenöl und Crostini	10.50
Dreierlei Hartkäse mit Feigensenf auf dem Brettli mit hausgemachtem Brot	10.50
Crostini mit Randenmousse und Ziegenfrischkäse	9.00

ESSEN

Suppe serviert mit hausgemachtem Brot

Kleine Tagessuppe oder grosse Tagessuppe 7.50 / 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 21.00

Pommes

Portion Pommes 8.00
Portion Süsskartoffelpommes 8.50
mit Ketchup oder Mayo vegan +1.00

Mittag Montag bis Freitag 11.45 – 14.00 Uhr

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

Abend Montag bis Freitag 18.00 – 21.00

Pinsa bianca mit Olivenöl, Meersalz 14.00
Pinsa Margherita 18.00
Pinsa mit Fenchelsalami (Fenchelsalami ITA) 20.00
Pinsa mit Schinken und Champignons 22.00

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

SÜSSES

Kuchen siehe Kuchenvitrine

Hausgemachte Kuchen, Cake und Fruchtwähe mit Schlagrahm	6.00 – 7.50 +1.50
frische Waffeln mit Puderzucker	6.00
frische Waffeln mit Haselnusschoko	7.00

Eisiges

Dream of Ice, Allschwil

im Mehrwegglas

Glace: Café / Chocolat Grand Cru / Vanille Bourbon Sorbet: Erdbeer	6.50
Mini-Coupe Caramelita	11.50
Affogato, Vanilleglace im Glas mit einem Espresso	10.00

SAMSTAG

FRÜHSTÜCK VON 9.00 BIS 14.00 UHR

Süßes Frühstück

1 Gipfeli, hausgemachtes Brot, Butter und Konfitüre
+ ein Heissgetränk (Kaffee oder Tee) 13.00

Frühstück Rosa

1 Gipfeli, hausgemachtes Brot, Butter, Konfitüre, Alpkäse und
Weichkäse
+ ein Heissgetränk (Kaffee oder Tee) 17.00

+ Honig 1.00

Rühreier aus zwei Bio-Eiern

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

Naturjoghurt mit Früchten 5.00
