

Abendkarte

Juni 2022

Knackiges

	klein	normal
Bunter Marktsalat	14.50	22.50
serviert mit getrockneten Tomatenstreifen, Oliven und süsssaurem Gemüse		
– zusätzlich mit Puschlaver Rohschinken	22.50	34.50
– zusätzlich mit «Holzen» Lamm-Leberli (CH)	24.50	37.50
– zusätzlich mit Champignons, Croûtons und gekochtem Ei	19.50	31.50
Burrata mit marinierten bunten Cherrytomaten, Basilikum-Espuma und Balsamico-Perlen	21.50	33.50
Tatar von der Bremgartner Lachsforelle	28.50	44.50
kombiniert mit Wohler Erdbeeren, Avocadocrème und Lenzburger Radieschen		

Sämiges mit Fisch und Vegetarisches

	Vorspeise	Hauptgang
Kalte, pikante Tomatensuppe mit Erdbeeren und Basilikum-Sorbet	17.50	
ergänzt mit jungen Eierschwämmli und Tomaten-Crostini		
– zusätzlich mit «Holzen» Lamm-Milken	8.–	Je Port.
– auf Wunsch mit gebratener Entenleber (Frankreich)	11.–	Je Stk.
Grüne Spargeln aus Wohlen an Schnittlauch-Espuma und geriebenem Sbrinz	26.50	35.50
begleitet von neuen Kartoffeln		
– zusätzlich mit gebratener Entenleber (Frankreich)	11.–	Je Stk.
– zusätzlich mit Puschlaver Rohschinken	10.–	Je Port.
– zusätzlich mit «Holzen» Lamm-Milken	8.–	Je Port.
Risotto mit fermentiertem Knoblauch	28.50	39.50
angereichert mit Eigelbcrème, Cipolotti, Wohler Himbeeren und Kräuter- Öl		
– zusätzlich mit Zander-Filet (CH, wenn möglich wild vom Lago Maggiore)	37.50	49.50
– zusätzlich mit «Sous Vide» Lachs-Forellen-Filet (Bremgarten oder Sattel)	35.50	46.50
– zusätzlich mit «Sous Vide» Swiss-Lachs aus Lostallo	39.50	53.50

«Rosmarin»-Fleischgerichte

	klein	normal
Rindsfilet (SwissPrim) an kräftiger Barolo-Sauce begleitet von fermentiertem Knoblauch- Risotto und grünen Wohler Spargeln – auf Wunsch mit gebratener Entenleber	51.50 11. –	57.50 je Stück
«Dry Aged» Lamm Nierstück aus Enetbürgen von der Metzgerei «Holzen» an Steinpilzjus angerichtet Tomatenconfi, Erbsenpüree, junge Rüebli und neuen Kartoffeln – anstelle Lamm mit «dry Aged» Holzen Kalbs-Kotelette	50.50 57.50	56.50 68.50
«Dry Aged» Appenzeller Entenbrust an Gewürzjus arrangiert mit Rüebli-Cous Cous verfeinert getrockneten Cranberries, Cashewkerne, Eierschwämmli und knackigen Kefen		54.50

Rosmarins Probier-Menü

	5 Gänge	7 Gänge
Geniessen Sie ein 5- oder 7-Gänge-Menü und lassen Sie sich von mir überraschen. Das Probiermenü kann ausschliesslich tischweise bestellt werden. Eine rein vegetarische/vegane Variante ist auf Vorbestellung möglich.	112.–	144.–

Süsses und Würziges

Dreierlei Sorbets angereichert mit saftigen Früchten und perlendem Prosecco		14.50
«Duo Rosmarin» – unser Klassiker Crème Catalane und Panna-Cotta vereint auf einem Teller		16.50
Wohler Erdbeeren Erdbeercrème, Schokomousse, Rhabarberkompott und -Sud serviert mit hausgemachtem Erdbeersorbet und Meringues		18.50
Rohmilchkäse «Selektion Beeler» Käseteller mit fünf bis sieben verschiedenen Schweizer Käsesorten, ausgesucht von «Maître fromager» Rolf Beeler		16.50