

Abendkarte

Oktober/ November 2021

Knackiges

	klein	normal
Bunter Marktsalat serviert mit getrockneten Tomatenstreifen, Oliven und süsssaurem Gemüse	14.50	22.50
– zusätzlich mit Puschlaver Rohschinken	22.50	34.50
– zusätzlich mit «Holzen» Lamm-Leberli (CH)	24.50	37.50
– zusätzlich mit Steinpilzen und Onsen-Ei	25.50	38.50
Susanne Klemenz Ziegenfrischkäse-Catalane angereichert mit Fenchel-Salat, gerösteten Haselnüssen und Birnen	21.50	33.50
Carpaccio vom «Holzen» Damm-Hirsch aus Enetbürgen kombiniert mit Rotkabis-Salat, Marroni, Quitten-Püree und Apfelchips	28.50	44.50
– zusätzlich mit Herbsttrüffel	4.–	Je Gramm

Sämiges mit Fisch und Vegetarisches

	Vorspeise	Hauptgang
Hokaido Kürbissuppe mit Amaretto ergänzt mit Steinpilzen und Kürbis-Kernöl	17.50	
– zusätzlich mit Herbsttrüffel	4.–	Je Gramm
– zusätzlich mit «Holzen» Lamm-Milken	8.–	Je Port
– auf Wunsch mit gebratener Entenleber (Frankreich)	11.–	Je Stk.
Kürbis-Ravioli mit Salbei abgeschmeckt mit brauner Butter, Sbrinz und Eigelbcrème	28.50	39.50
– zusätzlich mit gebratener Entenleber (Frankreich)	11.–	Je Stk.
– zusätzlich mit «Holzen» Lamm-Milken	8.–	Je Port
– zusätzlich mit Herbsttrüffel	4.–	Je Gramm
Lenzburger Randen in der Salzkruste abgerundet mit gelbem Thai-Curry, Tofu aus Widen und Schnittlauch-Gersten	27.50	38.50
– zusätzlich mit Zander-Filet (CH, wenn möglich wild vom Lago Maggiore)	37.50	49.50
– zusätzlich mit «Sous Vide» Forellen-Filet (Sattel)	35.50	46.50
– zusätzlich mit «Sous Vide» Swiss-Lachs aus Lostalio	39.50	53.50

«Rosmarin»-Fleischgerichte

	klein	normal
Rindsfilet (SwissPrim) an kräftiger Barolo-Sauce begleitet von Risotto mit Fermentiertem Knoblauch und Schmorrüebli – auf Wunsch mit gebratener Entenleber	51.50 11. –	57.50 je Stück
Geschmorte Haxe vom «Holzen» Lamm aus Enetbürgen an Marroni-Röhrling-Jus, mit Kürbis-Kartoffelpüree und Rahmsauerkraut		45.50
Getrüffelte Appenzeller Brust vom Schwarzfuss-Huhn serviert mit Rotkraut und Spinat-Semmel-Knödel – zusätzlich mit Herbsttrüffel – anstelle Huhn mit «dry Aged» Holzen Kalbs-Kotelette	4.– 55.50	Je Gramm 64.50

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 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
«Marroni» in verschiedenen Varianten kombiniert mit Schokolade und Meringues		17.50
Rohmilchkäse «Selektion Beeler» Käseteller mit fünf bis sieben verschiedenen Schweizer Käsesorten, ausgesucht von «Mître fromager» Rolf Beeler		16.50