

Bankett Karte Rosenberg

Suppen

Kraftbrühe mit oder ohne Mark	9.50
Tomatensuppe mit Basilikumschaum	14.50
Mandelcrème-Suppe mit Appenzeller Braui Schinken	12.50

Salate

Bunter Blattsalat mit Ei, Speck und Croutons	8.50
Lauwarmer Gemüsesalat	10.50
Gemischter Salat mit gebratenen Riesencrevetten	14.50
Caesars Salat	16.50
Blattsalat mit Appenzeller Braui Schinken	16.50
Salat mit gebratenen Waldpilzen	14.50
Blattsalat mit Randenmousse und Meerrettich Schaum	8.50
Vieltello tonato	17.50
Tomate Mozzarella Türmchen	14.50
Hausgemachte Italienische und Französische Salatsauce	

Vorspeisen

Offenes Ravioli mit gebratenen Steinpilzen Konfierten Cherry-Tomaten und Mandelschaum	16.50
Seeteufel-Carpaccio mit einem Salatbouquet	16.50
Suppen Salat Variation im Herz Geschirr serviert	14.50
Rucola an einer Viaigrette mit Girebader Ziegenfrisch Käse	14.50

Fisch

Gebratener Seeteufel im Kräutermantel auf Schämpis Rahmkraut und Rosmarin Kartoffeln	38.00
Riesencrevetten gebraten mit Danieli-Butter Reis und Gemüse	32.00
Im Olivenöl pochierter Lachs mit einem luftigen Meerrettich-Kartoffelstock	28.00
Gebratene Wolfsbarsch Filet an einer Weisswein Sauce Bratkartoffeln und Gemüse	34.00

Fleisch

Mistkratzerli Pommes frites und Gemüse	29.00
Schweinsschnitzel Natur Rahmsauce und Butternudeln mit Gemüse	29.00
Schweinefilet im Speckmantel auf einem Apfel-Trauben-Chutney und Weisswein Risotto	34.00
Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	28.00
Kalbs Cordon bleu mit Pommes Frites und Gemüse	39.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti und Gemüse	42.00

Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Butternudeln	45.00
Rindsfiletsteak 150g, an Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüse	38.00
Rindsfiletsteak 150g, Rossini auf Kartoffelstock und Gemüse	44.00
Kalbsschultern Braten mit Honig glasiert, Rotweinjus, Gemüse und Pommes	38.00
Kalbskronenbraten mit Ofenkartoffeln und Gemüse	65.00
Schweizer Roastbeef mit Sauce Bernaise, Gratin und Gemüse	42.00
Kaninchen Ragout in einer Weisswein-Rosmarin Sauce und Polenta	32.00
Kalbsvoressen mit Butternudeln und Gemüse	32.00
Lammrücken Filets am einer Kräutersauce, Ofenkartoffeln mit Oliven, getrockneten Tomaten und Gemüse	36.00

Dessert

Amaretto-Sabayon mit Mocca Glacé und Grand Cru Schokolade	14.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse serviert auf einem Vanille-Spiegel	12.50
Crème brûlée	8.50
Lawendel Panna Cotta	8.50
Passionsfrucht Panna Cotta mit Kokosnuss Glace	14.50
Himbeer Parfait	10.50
Honig Merrenge Parfait	14.50
Coupe Dänemark	10.50
Vanille Glace mit Rahm und Schokoladensauce	

Coupe Alice	10.50
Vanille Glace, Caramel Glace mit Caramel Sauce und Rahm	
Coupe Hot Berry	10.50
Vanille Glace mit heissen Waldbeeren und Rahm	
Bananen-Split	11.00
Vanille Glace mit Bananenhälften, Rahm und Schokoladen Sauce	
Coupe Bella Italia	10.50
Schokoladen Glace, Stracciatella Glace und Pistache mit Rahm	
Coupe Baileys	12.50
Vanille Glace, Café Glace mit Rahm und Baileys	
Ice Café	9.50
Café Glace mit Rahm und Espresso	
Stracciatella-Split	10.50
Stracciatella Glace, Bananenstücke, Rahm und Schokoladen Sauce	
Käse von Willi Schmid aus dem Toggenburg und der Region	
3 Sorten	12.50
5 Sorten	15.50
Dessertvariation (4 verschiedene Miniatur-Dessertkreationen)	24.50