Herzlich willkommen!

Hier im Rosa Pulver verzichten wir auf die klassische Definition von Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Unsere Teller können nach Lust und Laune zusammengestellt werden und sind zum Teilen gedacht.

Am liebsten servieren wir unser Essen in Form einer Tavolata, bei der mehrere Speisen gleichzeitig aufgetischt werden und Ihr Euch von unserem Küchenteam überraschen lassen dürft.

Für Gruppen ab 6 Personen bieten wir ausschliesslich die Tavolata an. Diese kann nach Belieben mit vier Snacks, einem Zwischengang und/oder einem Käsegang ergänzt werden.

Tavolata mit Fleisch (ab 2 Pers. / 10 Teller)	CHF 69/Person
Tavolata vegetarisch (ab 2 Pers. / 10 Teller)	CHF 59/Person

Ergänzungen:	
4 Snacks	+ CHF 10/Person
Zwischengang	+ CHF 10/Person
Käsegang	+ CHF 10/Person

Wenn immer möglich beziehen wir biologische Produkte aus der Schweiz. Für Informationen zu Allergenen dürft Ihr Euch gerne an unser Personal wenden.

Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% MwSt.

Teller

CHF	Speisen
6	Eclaire × Kapuzinerkresse × Forellenrogen
6	Pfirsich × Chicken Skin
5	Kohlrabi × Kombu × Senfkraut
5	Gemischter Salat “Rosa Pulver”
8	Sauerteigbrot × Butter
18	Kalbszunge × Johannisbeere × Gurke
12	Gartenkresse × Johannisbeere × Gurke
16	Mandelcrème × Himbeere × Rote Zwiebel
12	Pilz × Brunnekresse × Jostabeere
21	Aubergine × Kuhfleisch × Pinienkernen × Kräuter
19	Aubergine × Pinienkernen × Kräuter
23	Saibling × Kokos × Zitronengras × Kaffirlimette
14	Broccoli × Kokos × Zitronengras × Kaffirlimette

Teller

CHF	Speisen
32	Spare Ribs vom Schwein × Ananas
14	Grillierte Peperoni × Ananas
6	Kartoffelchip × Mayonnaise Niçoise × Gesalzenes Eigelb × Bohnen × Zwiebel
12	Fermentierte Tomate × Sellerie × Pfeffer-Mayonnaise
22	Cironé-Käse × Fenchelblüte × Zwetschge
12	Maisglacé × Caramelisierte Popcorn × Maisfond
9	Olivenöl-Savarin × Buttermilch × Rucola
6	Melonen-Jerky × Sauerampfer
6	Stängeli-Glacé «Rosa Pulver»

Herkunftsdeklaration:
Schwein, Huhn, Kuh & Kalb: Schweiz
Saibling: Schweiz
Forellenrogen: Schweiz & Dänemark

Schaum

CHF	Weine
49/8	Prosecco 2018 Gregoletto Veneto, Italien
52/9	Crémant de Limoux «Résilience» 2016 Alain Cavaillès Languedoc, Frankreich
61/10	PetNat Müller-Thurgau 2018 Klettgau AOC Markus Ruch Hallau, Schweiz
91	Cuvée des Crayères Brut Grand Cru Eric Rodez Champagne, Frankreich
48	Cidre Bohnapfel 2019 Cidrerie Heftig Bern, Schweiz

Weiss

CHF	Weine
56/9	Alloy Chasselas sans soufre Vully AOC 2018 Cru de l`Hôpital Vully, Schweiz
62/10	Riesling Kabinett 2018 Maximin Grünhaus Mosel, Deutschland
64/11	Sancerre Blanc AOC «Quarterons» 2017 Sauvignon Blanc Domaine Sébastien Riffault Loire, Frankreich
75/13	«Himmel auf Erden» Weiss 2018 Scheurebe, Pinot Blanc Christian Tschida Burgenland, Österreich
56	Riesling-Sylvaner AOC 2019 Weingut Hermann Fläsch, Schweiz
71	«Seemühle» 2018 Sauvignon Blanc CasaNova / WeinPur Walenstadt, Schweiz

	CHF	Weine
Weiss	47	Muscadet de Sèvre et Maine AOP «sur lie» 2018 Domaine La Pépière Loire, Frankreich
	77	«Derrière La Roche» 2016 Melon à Queue Rouge Domaine de L`Aigle à Deux Têtes Côtes du Jura, Frankreich
	88	Aragonite 2017 Chardonnay Clos des Vignes du Maynes Burgund, Frankreich
Orange	61/10	Coume de l`Olla VdF blanc 2017 Macabeu, Muscat petit grains Domaine Matassa Pyrénées-Orientales, Frankreich
	54	Tacheles 2018 Bacchus Weingut Weinreich Rheinhessen, Deutschland
	67	Chardonnay 2018 Rennersistas Burgenland, Österreich

Rot

CHF	Weine
59/10	Régnié AOP Grain & Granit 2016 Gamay Charly Thévénet Beaujolais, Frankreich
69/12	Grimbart Pinot Noir 2018 HerterWein Hettlingen, Schweiz
66/11	Barbera D´Alba «La Preda» 2017 Fratelli Barale Piemont, Italien
76/13	Laurenc 2016 IGT Mitterberg Rosso Lagrein Weingut Pranzegg Alto Adice, Italien
62	Schiterberg 2017 Pinot Noir Herbst Wein Kleinandelfingen, Schweiz
87	Terraferma Ticino DOC 2017 Merlot Christian Zündel Beride, Schweiz

CHF	Weine

Rot

102	«Vom Pfaffen/Calander» 2013 Pinot Noir Jan Luzi, Sprecher von Bernegg Jenins, Schweiz
56	«Kalk und Schiefer» 2017 Blaufränkisch Anita & Hans Nittnaus Burgenland, Österreich
65	Les Cinq Eléments 2016 Cabernet Franc Domaine de L`R Loire, Frankreich
89	«Habemus Papam» 2016 Châteauneuf du Pape AOC Terroirs Blends Grenache vieilles vignes, Syrah, Mourvèdre, Counoise Domaine Santa Duc Rhône, Frankreich
61	Haut-Mondésir 2015 Côtes de Bourg AOC Merlot, Malbec Laurence et Marc Pasquet Bordeaux, Frankreich

CHF	Weine

Rot

71	Gattinara DOCG 2012 Nebbiolo Mauro Franchino Nordpiemont, Italien
97	«Castellero» 2014 Barolo DOCG Nebbiolo Fratelli Barale Piemont, Italien
80	«Sa`Etta» 2014 Chianti Classico Riserva DOCG Sangiovese Monte Bernardi Toskana, Italien

	CHF	Getränke
Bier	5	Stadtguet Blond 33 cl, 5°
	6	Euelbräu FREI (alkoholfrei) 33 cl
	8	Storm&Anchor IPA 33 cl, 6°
	8	Starchmoscht 33 cl, 6.5° Draft Brothers, Winterthur
Soft	4	Wasser mit/ ohne 33 cl
	7	Wasser mit/ohne 100 cl
	6	Süssmost Bungerthof 30 cl
	5.5	SODARK, Hibiskus × Mandarine prod. von Rosa Pulver + Vary 33cl
	5	Fritz Kola normal 33 cl
	5	Fritz Kola zuckerfrei 33 cl
	6	Makava, Maté-Eistee 33 cl
	3.5	Filterkaffee
	4	Kräutertee Bungerthof

Drinks

CHF	Getränke
13	Draft Brothers “Sakura Fizz” DB Gin, Sake, Blüten, Bitter, Soda 4 cl, 20°
13	Draft Brothers “Shiner Fizz” DB Gin, Veilchenlikör, Basilikumsirup, Zitrone, Orangenbitter, Soda 4 cl, 20°
14	Draft Brothers “Paper Plane” DB Wood’n’Gin, DB Old Plum, Averna, Aperol, Soda 4 cl, 20°
14	Draft Brothers “White Negroni” DB Gin, Lillet Blanc, Suze-Likör 4 cl, 20°
18	Gin Tonic mit Draft Brothers Gin
14	Gin Tonic
16	Negroni
14	Americano Campari, Roter Wermut, Soda
10	Bicicletta Campari, Weisswein, Soda
8	Aperol Spritz
10	Campari Soda

	CHF	Spirituosen
Wermut	9	Matter Vermouth Bianco, 4 cl, 18°
	9	Bordiga Bianco, 4 cl, 18°
	9	Dolin Vermouth Bianco, 4 cl, 18°
	10	Del Professore Rosso, 4 cl, 18°
Bitter	9	Weisflog, 4 cl, 20°
	11	Kina L'Aero d`Or, 4 cl, 18°
	8	Campari, 4 cl, 23°
	8	Aperol, 4 cl, 11°
Port	8	Quinta do Infantado, Tawny Port, Medium Dry, 4 cl, 19.5°
Grappa	13	Cà d`Matè, 4 cl, 40°
	13	Herter Boldewyn, 4 cl, 40°
	18	Wood`n Grape, Draft Brothers, 4 cl, 40°
Obst	9	Old Will, Draft Brothers, 2 cl, 40°
	9	Old Plum, Draft Brothers, 2 cl, 40°