

Rhyschänzli

R E S T A U R A N T

TAGESMENU | DAILY MENU

13.12. – 17.12.2021

MONTAG

Wildragout
Glasierte Rüebli | Kartoffelstock
oder
Bramata Polenta
Sautierte Mischpilze

DIENSTAG

Lammgigot
Kartoffelgratin
oder
Safranrisotto | Glasierte Randen

MITTWOCH

Geflügel Blanquette | Tagliatelle
oder
Auberginen Parmigiana

DONNERSTAG

Rind Short Ribs | Pommes Battallie
oder
Gersotto
Geschmorter Lauch | Randenvinaigrette

FREITAG

Kabeljau
Rahmsauerkraut | Salzkartoffeln
oder
Conchiglie Rigate
Weisse Bohnen | Rucola

Hauptspeise | vegetarisch 29 | 24
Menu mit Salat oder Tagessuppe & Dessert 35 | 30

MONDAY

Venison ragout
Glazed carrots | mashed potatoes
or
Bramata Polenta
Sautied mushrooms

TUESDAY

Gigot of a Lamb
Potato gratin
or
Saffron risotto | beetroot

WEDNESDAY

Poultry blanquette | tagliatelle
or
Eggplant Parmigiana

THURSDAY

Beef Short Ribs | Pommes Battallie
or
Gersotto
Braised Leek | Beetroot Vinaigrette

FRIDAY

Cod
Cream Sauerkraut | Boiled Potatoes fries
oder
Conchiglie Rigate
White Beans | Rocket

Main course | vegetarian 29 | 24
Menu with salad or soup & dessert 35 | 30