

Rhyschänzli

R E S T A U R A N T

TAGESMENU | DAILY MENU

28.3. – 1.4.

MONTAG

Wiener Altbackfleisch | Kartoffelsalat
oder
Safran Arancino
Fenchel | Cherrytomaten | Rucola | Pecorino

DIENSTAG

Kalbsbraten
Grüne Bohnen | Jus | Bratkratoffeln
oder
Polentaschnitten | Kohlrabi | Bärlauch

MITTWOCH

Hacktätschli | Röstzwiebeln | Puree Crecy
oder
Mille feuille
Grüner Spargel | Austernseitling | Rahm

DONNERSTAG

Fenchel Salsiccia
Weissweinrisotto | Fenchel | Jus
oder
Pasta | Bärlauchpesto | Pinienkerne | Parmesan

FREITAG

Bouillabaisse
oder
Gebackene Aubergine
Couscous | Sauerrahm

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

MONDAY

Viennese stale meat | potato salad
or
Saffron Arancino
fennel | cherry tomatoes | rocket | pecorino

TUESDAY

Roast of veal
Green beans | gravy | fried potatoes
or
Polenta slices | kohlrabi | wild garlic

WEDNESDAY

Meatballs | fried onions | pure crecy
or
Mille feuille
Green Asparagus | oyster mushroom | cream

THURSDAY

Fennel Salsiccia
White wine risotto | fennel | gravy
or
Pasta | wild garlic pesto | pine nuts | Parmesan

FRIDAY

Bouillabaisse
or
Baked eggplant
Couscous | sour cream

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