

Rhyschänzli

R E S T A U R A N T

PLÄTTLI

Trockenfleisch & Rohschinken der Metzgerei Crettaz	
Käse von der Maison Sterchi La Chaux-de-Fonds	
Fleisch & Käse	28.–
nur Fleisch	31.–

VORSPEISEN

Tagessuppe *	11.–
Rhyschänzli Salat **	14.–
Burrata*	
Marinierte Tomaten Basilikum Röstbrot	17.–
Kalbsmarkbein aus dem Ofen	
Zwiebel-Chutney geröstetes Brot	14.–
Tatar vom Rind Röstbrot	20.–

HAUPTSPEISEN

Hackbraten Gemüse Kalbsjus	30.–
Dry Aged Berg Schwein Kotelett	
Gemüse Kalbsjus	38.–
Kalbs Cordon Bleu	
Chaux d'Abel Gruyere Bierschweinschinken	49.–
Falsche Schnecken „Café de Schänzli“-Butter	38.–
Tatar vom Rind Röstbrot	36.–
Roastbeef	
Sauce Tartar Rucola Parmesan	39.–

Bei jedem Klassiker ist eine Beilage:
Spätzli*, Pommes Allumettes**, Polentaschnitte**
oder Gemüse** inklusive.

VEGI | VEGAN

Polentaschnitte**	
Caponata Basilikum Rucola Kapern	28.–
Ricottaravioli*	
Marinierte Tomaten Basilikumpesto Pinienkerne	31.–
Ganze Artischocke aus dem Ofen**	
Gremolata Pommes Allumettes	27.–
200g Käsefondue* von der Maison Sterchi	30.–

ZUM TEILEN

Entrecôte double vom Weiderind	
Kalbsjus & Kräuterbutter	21.– 100g
Beilagen pro Portion:	
Spätzli, Polentaschnitte, Gemüse	8.–
Pommes Allumettes	6.–
Kalbsmarkbein	9.–

DESSERT

Tiramisù* (fyr dr glaini gluscht)	8.–
Chocolat Fondant* Joghurt-Glacé	14.–
Meringues*	
Himbeer-Joghurt-Glacé Doppelrahm	16.–
Zitronengrieskuchen* Beeren Joghurtglacé	15.–
Glacé *	5.–
Vanille Schokolade Joghurt	
Himbeer-Joghurt Maroni Mokka	
Sorbet**	5.–
Zitrone Erdbeere Quitte Birne	
+ Schlagrahm Doppelrahm	+ 2.– 4.–