

Rhyschänzli

R E S T A U R A N T

TAGESMENU | DAILY MENU

5.9. – 9.9.

MONTAG

Casarecce | Pecorino | Spinat | Pinienkerne
oder
Dreierlei vom Wildschwein | Spätzli | Gemüse | Jus

DIENSTAG

Lauch | Sauce Bechamel | Bratkartoffeln
oder
Hacktätschli | Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Jus

MITTWOCH

Aubergine | Frittierte Burrata | Tomatensugo
oder
Wildragout | Mascarpone Polenta

DONNERSTAG

Randenravioli | Kümmelschaum | Rotkraut
oder
Rinder Bavette | Sauce Echalotte | Rösti

FREITAG

Tagliolini | Eierschwämmli
oder
Dorschfilet | Belugalinsen | Sauce Vierge

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

MONDAY

Casarecce | pecorino | spinach | pine nuts
or
Wild boar trio | spaetzli | vegetables | gravy

TUESDAY

Leeks | sauce béchamel | fried potatoes
or
Meat loaf | mashed potatoes | fried onions | gravy

WEDNESDAY

Aubergine | deep-fried burrata | tomato sauce
or
Venison ragout | mascarpone polenta

THURSDAY

Beetroot ravioli | caraway mousse | red cabbage
or
Beef bavette | sauce echalotte | hash browns

FRIDAY

Tagliolini | chanterelle sponges
or
Cod fillet | beluga lentils | sauce vierge

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