

Rhyschänzli

RESTAURANT

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.–
Nüsslisalat nature**	12.–
mit Ei*	14.–
mit Ei und Speck	17.–
Auberginen Tatar Röstbrot**	16.–
Kalbsmarkbein aus dem Ofen	
Zwiebel-Chutney geröstetes Brot	14.–
Tatar vom Rind Röstbrot	18.–

HAUPTSPEISEN

Hackbraten Gemüse Kalbsjus	34.–
Dry Aged Berg Schwein Kotelett	
Gemüse Kalbsjus	42.–
Kalbs Cordon Bleu	
Chaux d'Abel Gruyere Bergschweinschinken	49.–
Falsche Schnecken „Cafe de Schänzli“-Butter	38.–
Tatar vom Rind Röstbrot	38.–
Manzo Brasato	
Gemüse Kalbsjus	38.–

Bei jedem Hauptgang ist eine Beilage:
Kartoffelstock*, Mascarpone Polenta*, Spätzli*
Pommes Allumettes** oder Gemüse* inklusive

VEGI | VEGAN

Belugalinsen**	
Bratkartoffeln Lauch	29.–
Mascarpone Polenta*	
Spinat Sautierte Pilze Parmesan	34.–
Auberginen Tatar**	
Röstbrot Pommes Allumettes	29.–

FONDUE der Maison Sterchi

200g Käsefondue*	30.–
Fondue Menu	48.–
Gemischter grüner Salat und Walliser Trockenfleisch	
200g Käsefondue*	

ZUM TEILEN

Entrecôte double vom Weiderind	
Kalbsjus & Kräuterbutter	21.– 100g
Beilagen pro Portion	8.–
Kartoffelstock* Mascarpone Polenta* Spätzli*	
Pommes Allumettes** Gemüse*	

DESSERT

Tiramisü* (fyr dr glaini Gluscht)	8.–
Chocolat Fondant* Joghurt-Glacé	14.–
Meringues*	
Maroni-Glacé Crème double	16.–
Tarte Fine aux Pommes* Vanilleglace	12.–
Glacé *	5.–
Vanille Schokolade Joghurt	
Haselnuss Maroni Mokka	
Sorbet**	5.–
Zitrone Erdbeere Quitte Birne	

+ Schlagrahm | Doppelrahm + 2.– | 4.–