

Rhyschänzli

R E S T A U R A N T

TAGESMENU | DAILY MENU

3.10. – 7.10.

MONTAG

Saucisson Vaudois | Salzkartoffeln | Sauerkraut
oder
Casarecce | Cicorino Rosso | Kürbis | Baumnüsse

DIENSTAG

Kalbshacktäschli
Kartoffelstock | Jus | Röstzwiebeln
oder
Weissweinrisotto | Spinat | Sautierte Pilze

MITTWOCH

Osso Bucco vom Schwein | Polenta | Gremolata
oder
Gersotto | Gebackener Kürbis

DONNERSTAG

Rindsragout | Spätzli
oder
Randenravioli | Sauerkraut | Kümmelschaum

FREITAG

Bouillabaise
oder
Polentaschnitte | Caponata | frittierte Kapern

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

MONDAY

Saucisson Vaudois | boiled potatoes | sauerkraut
or
Casarecce | cicorino rosso | pumpkin | walnuts

TUESDAY

Veal meatballs
mashed potatoes | jus | roasted onions
or
White wine risotto | spinach | sautéed mushrooms

WEDNESDAY

Pork osso bucco | polenta | gremolata
or
Gersotto | baked pumpkin

THURSDAY

Beef ragout | spaetzli
or
Beetroot ravioli | sauerkraut | caraway mousse

FRIDAY

Bouillabaise
or
Polenta slice | caponata | fried capers

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