

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.-
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

Tiramisù* (fyr dr glaini Gluscht)	8.-
Chocolat Fondant* Joghurt-Glacé	14.-
Meringues*	
Maroni-Glacé Crème double	16.-
Caramel Tartelette* Baumnüsse Vanilleglace	12.-
Glacé *	5.-
Vanille Schokolade Joghurt	
Haselnuss Maroni Mokka	
Sorbet**	5.-
Zitrone Erdbeere Quitte Birne	
+ Schlagrahm Crème double	+ 2.- 4.-