

Rhyschänzli

R E S T A U R A N T

TAGESMENU | DAILY MENU

16.1. – 20.1.

MONTAG

Manto Brasato | Kartoffelstock | Gemüse | Jus
oder
Arancino
Sautierte Pilze | Winterspinat | Pecorino | Pinienkerne

DIENSTAG

Kalbs Ossobuco | Mascarpone Polenta | Gremolata
oder
Hirsebällchen | Tomatensugo | Parmesan | Rucola

MITTWOCH

Kabeljau | Bratkartoffeln | Rahmsauerkraut
oder
Gigli | Pesto Rosso | Rucola | Pinienkerne | Parmesan

DONNERSTAG

Rindergeschnetzeltes | Pilzrahmsauce | Spätzli
oder
Kürbis | Belugalinsen | Pekannusschaum

FREITAG

Jakobsmuscheln | Erbsenpüree | Salzkartoffeln
oder
Randen Bourignon | Spätzli

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

MONDAY

Manzo Brasato | mashed potatoes | vegetables | jus
or
Arancino | sautéed mushrooms | winter spinach |
pecorino | pine nuts

TUESDAY

Veal Ossobuco | Mascarpone Polenta | Gremolata
or
Millet fritters | tomato sauce | parmesan | rocket salad

WEDNESDAY

Cod | fried potatoes | cream sauerkraut
or
Gigli | pesto rosso | rocket | pine nuts | parmesan

THURSDAY

Sliced Beef | mushroom cream sauce | spaetzli
or
Pumpkin | Beluga lentils | pecan nut foam

FRIDAY

Scallops | green pea puree | boiled potatoes
or
Beetroot bourignon | spaetzli

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