

Rhyschänzli

R E S T A U R A N T

VORSPEISEN

Tagessuppe*

11.–

Tatar vom Rind

mit Röstbrot

19.–

Pâtes du Jour*|**

Tagespreis

Rhyschänzli Salat**

14.–

Randen
Carpaccio**

mit New Roots La Cotta,
Granatapfel, Walnüsse &
Vinaigrette

16.–

Markbein aus dem
Ofen

mit Zwiebel-Chutney
& Röstbrot

15.–

Plättli

mit Trockenfleisch & Rohschinken der Metzgerei
Crettaz, Käse der Maison Sterchi La Chaux-de-Fonds

28.– | Nur Fleisch 31.–

STARTER

Soup of the day*

11.–

Beef tartare

with roasted bread

19.–

Pasta of the day*|**

daily price

Rhyschänzli salad**

14.–

Beetroot
Carpaccio**

with new roots la cotta
pomme grenade, walnuts
& vinaigrette

16.–

Bone marrow

with onion-chutney
& roasted bread

15.–

Platter

with dried meat & ham from the Crettaz butchery,
cheese from Maison Sterchi La Chaux-de-Fonds

28.– | Meat only 31.–

*vegetarisch **vegan

*|** vegetarisch oder vegan möglich

Kalb, Schwein, Rindstatar: Schweiz

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

*vegetarian **vegan

*|** vegetarian or vegan possible

Veal, pork, beef: Switzerland

All prices in CHF incl. VAT

HAUPTSPEISEN

Hackbraten

mit Gemüse & Kalbsjus

34.–

Dry Aged Bergschweins-Kotelett

mit Gemüse & Kalbsjus

42.–

Kalbs Cordon Bleu

mit Chaux d'Abel, Gruyère & Bergschweinschinken

49.–

Falsche Schnecken

mit "Cafe de Schänzli" Butter

38.–

Tatar vom Rind

mit Röstbrot

38.–

Rinds Short Ribs

mit Gremolata & Kalbsjus

42.–

Polenta Schnitten**

mit Stadtpilze, Spinat, Erbsen & Mandeln

35.–

Arancino*

mit grünem Spargel, Rucola, Gremolata & Parmesan

38.–

Pâtes du Jour*|**

Tagespreis

Zu jedem Hauptgang (excl. Vegi, Entrecôte & Fondue)
ist eine Beilage:

Spätzli*, Pommes Allumettes**
Kartoffelstock*, oder Gemüse*|** inklusive

Zum Teilen: Entrecôte double

vom Weiderind mit Kalbsjus & Kräuterbutter

21.– | 100g

Beilage nach Wahl pro Portion 8.–

Käsefondue (200 g)*

von der Maison Sterchi

30.–

als Menu mit gemischtem grünen Salat**

& Walliser Trockenfleisch

48.–

*vegetarisch **vegan *|** vegetarisch oder vegan möglich
Kalb, Schwein, Rindstatar: Schweiz
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

MAIN COURSE

Meatloaf

with vegetables & veal jus
34.–

Dry aged pork chop

with vegetables & veal jus
42.–

Veal Cordon Bleu

with chaux d'abel, gruyère & ham
49.–

False snails

with "Cafe de Schänzli" butter
38.–

Beef tartar

with roasted bread
38.–

Beef short ribs

with gremolata & veal jus
42.–

Polenta slices**

with mushrooms, spinach, peas & almonds
35.–

Arancino*

with green asparagus, rocket, gremolata & parmesan
38.–

Pasta of the day*|**

daily price

Each main course (excl. vegi, entrecôte & fondue)
is accompanied by a side dish:
spaetzli*, pommes allumettes**
mashed potatoes*, or vegetables*|**

To share: Entrecôte double

with veal jus & herb butter
21.– | 100g

Side dish of your choice per portion 8.–

Cheese fondue (200 g)*

from maison sterchi
30.–

as a menu with mixed green salad**
& dried meat
48.–

*vegetarian **vegan *|** vegetarian or vegan possible
Veal, pork, beef: Switzerland
All Prices in CHF and incl. VAT

DESSERT

Kleines

Mousse au Chocolat*

mit Schlagrahm
9.–

Meringues*

mit Himbeer-Joghurt Glacé & Crème double
16.–

Chocolat Fondant*

mit Joghurt Glacé
15.–

Chaussons au Pommes*

mit Zimt Glacé
16.–

Glacé* und Sorbets**

Glacé: Vanille, Schokolade,
Joghurt, Haselnuss, Himbeer-Joghurt, Mokka
Sorbet: Zitrone, Erdbeere, Quitte, Birne
5.– pro Kugel

Dazu Rahm + 2.– | Dazu Crème double + 4.–

DESSERT

Small

Mousse au chocolat*

with whipped cream
9.–

Meringues*

with raspberry-yogurt ice cream & heavy cream
16.–

Chocolat Fondant*

with yogurt ice cream
15.–

Chaussons aux pommes*

with cinnamon ice cream
16.–

Ice Cream* and Sorbet**

Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Yogurt,
Hazelnut, Raspberry-yogurt, Mokka
Sorbet: Lemon, Strawberry, Quince, Pear
5.– per scoop
Plus cream + 2.– | Plus heavy cream + 4.–

*vegetarisch **vegan *vegetarian **vegan

*|** vegetarisch oder vegan möglich *|** vegetarian oder vegan possible
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. All prices in CHF incl. VAT