

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.–

Fenchel
Salat**

14.–

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 28.–

STARTER

Soup of the day*

11.–

Beef tartare

with roasted bread

19.–

Pasta of the day*|**

daily price

Rhyschänzli salad**

14.–

Fennel
Salat**

14.–

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 28.–

*vegetarisch **vegan

*vegetarian **vegan

*|** vegetarisch oder vegan möglich

*|** vegetarian or vegan possible

Kalb, Schwein, Rindstatar: Schweiz

Veal, pork, beef: Switzerland

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

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 Tiramisù*

9.–

Meringues*

mit Himbeer-Joghurt Glacé & Crème double

16.–

Chocolat Fondant*

mit Joghurt Glacé

15.–

Erdbeeren**

mit Zitronen-Basilikum Sorbet & Crème double

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 tiramisu*

9.–

Meringues*

with raspberry-yogurt ice cream & heavy cream

16.–

Chocolat Fondant*

with yogurt ice cream

15.–

Strawberries**

with basil-lemon sorbet

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