

Rhyschänzli

R E S T A U R A N T

VORSPEISEN

Tagessuppe*

11.–

Tatar vom Rind

mit Röstbrot

21.–

Pâtes du Jour*|**

Tagespreis

Rhyschänzli Salat**

14.–

Auberginen Tatar** Markbein aus dem
Ofen

mit Röstbrot

17.–

mit Zwiebel-Chutney
& Röstbrot

16.–

Plättli

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

28.– | Nur Fleisch 30.–

STARTER

Soup of the day*

11.–

Beef tartar

with roasted bread

21.–

Pasta of the day*|** Rhyschänzli salad**

daily price

14.–

Eggplant tartar

with roasted bread

17.–

Bone marrow

with onion-chutney
& roasted bread

16.–

Platter

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

28.– | Meat only 30.–

*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

39.–

Tatar vom Rind

mit Röstbrot

38.–

Lamm Filet

mit Peperonata & Rosmarinjus

47.–

Auberginen Tatar**

mit Röstbrot

32.–

Polenta Schmitte**

mit Caponata, frittierten Kapern & Rucola

34.–

Pâtes du Jour*|**

Tagespreis

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

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

Entrecôte

vom Weiderind mit Kalbsjus & Kräuterbutter

21.– | 100g

Beilage nach Wahl pro Portion 8.–

Käsefondue (200 g)*

von der Maison Sterchi

32.–

als Menu mit gemischtem grünen Salat**

& Walliser Trockenfleisch

49.–

*vegetarisch **vegan *|** vegetarisch oder vegan möglich
Rind, Lamm: Schweiz, Irland, Wales
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

39.–

Beef tartar

with roasted bread

38.–

Lamb fillet

with peperonata & rosemary jus

47.–

Eggplant tartar**

with roasted bread

32.–

Polenta slices**

with caponata, fried capers & rocket

34.–

Pasta of the day*|**

daily price

Each main course (excl. vegi, entrecôte & fondue)

is accompanied by a side dish:

spaetzli*, pommes allumettes**, rice*|**

mashed potatoes*, or vegetables*|**

Entrecôte

with veal jus & herb butter

21.– | 100g

Side dish of your choice per portion 8.–

Cheese fondue (200 g)*

from maison sterchi

32.–

as a menu with mixed green salad**

& dried meat

49.–

*vegetarian **vegan *|** vegetarian or vegan possible

Beef, lamb: Switzerland, Ireland, Wales

Veal, pork, beef tartre: Switzerland

All Prices in CHF and incl. VAT

DESSERT

Kleine Mascarpone-Crème*

mit Zweitschgenkompott
9.–

Meringues*

mit Himbeer-Joghurt Glacé & Crème double
16.–

Chocolat Fondant*

mit Joghurt Glacé
15.–

Himbeer Parfait*

mit Zitronen Mousse
12.–

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 Mascarpone cream*

with plum compote
9.–

Meringues*

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

Chocolat Fondant*

with yogurt ice cream
15.–

Raspberry parfaits*

with lemon mousse
12.–

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