

# Rhyschänzli

R E S T A U R A N T

## TAGESMENU

Vorspeise<sup>\*|\*\*</sup> | Hauptspeise | Dessert<sup>\*</sup>

37.–

Nur Hauptspeise 31.–

## TAGESMENU VEGI

Vorspeise<sup>\*|\*\*</sup> | Hauptspeise<sup>\*</sup> | Dessert<sup>\*</sup>

32.–

Nur Hauptspeise<sup>\*</sup> 26.–

---

## DAILY SPECIAL

Starter<sup>\*|\*\*</sup> | Main course | Dessert<sup>\*</sup>

37.–

Main course only 31.–

## DAILY SPECIAL VEGI

Starter<sup>\*|\*\*</sup> | Main course<sup>\*</sup> | Dessert<sup>\*</sup>

32.–

Main course<sup>\*</sup> only 26.–

\*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

## VORSPEISEN

Menusuppe\*

8.–

Menusalat\*\*

8.–

Markbein aus dem  
Ofen

mit Zwiebel-Chutney &  
geröstetes Brot

15.–

---

## HAUPTSPEISEN

Wildhackbraten

mit Rotkraut, Marroni & Kalbsjus

36.–

Dry Aged Bergschweins-Kotelett

mit Gemüse & Kalbsjus

42.–

Kalbs Cordon Bleu

mit Chaux d'Abel, Gruyère & Bergschweinschinken

49.–

Tatar vom Rind

mit Röstbrot

38.–

Manzo Brasato

mit Gemüse & Kalbsjus

38.–

Hokkaido Kürbis\*\*

mit Belugalinsen & Federkohl

34.–

Käsefondue (200 g)\*

von der Maison Sterchi

32.–

Zu jedem Hauptgang (exkl. Vegi & Fondue) ist eine Beilage:  
Spätzli\*, Pommes Allumettes\*\* oder Gemüse\*|\*\* inklusive.

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

## STARTER

Menu soup\*

8.–

Menu salad\*\*

8.–

Bone marrow

with onion-chutney &  
roasted bread

15.–

---

## MAIN COURSE

Venison meatloaf

with red cabbage, chestnut & veal jus

36.–

Dry aged pork chop

with vegetables & veal jus

42.–

Veal Cordon Bleu

with Chaux d'Abel, gruyère & ham

49.–

Beef tartar

with roasted bread

38.–

Manzo brasato

with vegetables & veal jus

38.–

Hokkaido pumpkin\*\*

with beluga lentils & spring cabbage

34.–

Cheese fondue (200 g)\*

from maison sterchi

32.–

Each main course (excl. vegi & fondue) is accompanied side dish:  
spaetzli\*, pommes allumettes\*\* or vegetables\*|\*\*

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

## DESSERT

### Meringues\*

mit Himbeer-Joghurt Glacé & Crème double  
16.–

### Chocolat Fondant\*

mit Joghurt Glacé  
15.–

### Glacé\* und Sorbets\*\*

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

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

---

## DESSERT

### Meringues\*

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

### Chocolat Fondant\*

with yogurt ice cream  
14.–

### Ice Cream\* and Sorbet\*\*

Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Yogurt, Maroni  
Hazelnut, Raspberry-yogurt, Mokka, Cinnamon  
Sorbet: Lemon, Strawberry, Quince, Pear  
5.– per scoop

Plus cream + 2.– | Plus heavy cream + 4.–