

# Rhyschänzli

R E S T A U R A N T

## VORSPEISEN

Tagessuppe\*

11.–

Rhyschänzli Salat\*\*

14.–

Pâtes du Jour\*|\*\*

Tagespreis

Markbein aus dem  
Ofen

mit Zwiebel-Chutney  
& Röstbrot

16.–

Nüssli Salat  
nature\*|\*\*

14.–

mit Ei\* 16.–

mit Ei & Speck 18.–

Knollensellerie  
Carpaccio\*\*

mit Gremolata, Rucola  
& Mandeln

17.–

Tatar vom Rind

mit Röstbrot

21.–

## 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.–

Rhyschänzli salad\*\*

14.–

Pasta of the day\*|\*\*

daily price

Bone marrow

with onion-chutney  
& roasted bread

16.–

Lambs lettuce  
nature\*|\*\*

14.–

with egg\* 16.–

with egg & bacon 18.–

Celeriac  
Carpaccio\*\*

mit gremolata, rocket  
& almonds

17.–

Beef tartar

with roasted bread

21.–

## 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

### Wildhackbraten

mit Rothraut, Marroni & Kalbsjus

36.–

### 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.–

### Manzo Brasato

mit Gemüse & Kalbsjus

38.–

### Hokkaido Kürbis\*\*

mit Belugalinsen & Federkohl

34.–

### Galettes de pommes de terre\*\*

mit Winterspinat, sautierten Mischpilzen  
& Hefeflocken

36.–

### Pâtes du Jour\*|\*\*

Tagespreis

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

Spätzli\*, Pommes Allumettes\*\*, Mascarpone Polenta\*  
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

### 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.–

### False snails

with "Cafe de Schänzli" butter  
39.–

### Beef tartar

with roasted bread  
38.–

### Manzo brasato

with vegetables & veal jus  
38.–

### Hokkaido pumphin\*\*

with beluga lentils & spring cabbage  
34.–

### Galettes de pomes de terre\*\*

with winter spinach, sauteed mushrooms  
& yeast flakes  
36.–

### Pasta of the day\*|\*\*

daily price

Each main course (excl. vegi, entrecôte & fondue)  
is accompanied by a side dish:  
spatzli\*, pommes allumettes\*\*, mascarpone polenta\*  
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

### Kleines Tiramisù\*

9.–

### Meringues\*

mit Himbeer-Joghurt Glacé & Crème double

16.–

### Chocolat Fondant\*

mit Joghurt Glacé

15.–

### Vermicelles\*

mit Meringue & Schlagrahm

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

### Small tiramisu\*

9.–

### Meringues\*

with raspberry-yogurt ice cream & heavy cream

16.–

### Chocolat Fondant\*

with yogurt ice cream

15.–

### Vermicelles\*

with meringues & whipped cream

15.–

### 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.–

\*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