

Rhyschänzli

R E S T A U R A N T

TAGESMENU | DAILY MENU

29.11. – 3.12.2021

MONTAG

Saucissons de Neuchatel
Sauerkraut | Salzkartoffeln
oder
Safran Arancini
Tomatensugo | Parmesan

DIENSTAG

Schweinsschnitzel
Pommes Allumettes
oder
Gebackener Blumenkohl | Hirse | Randen Dip

MITTWOCH

Schweinsbäggli
Kartoffelstock | Gremolata
oder
Casarecce | Winterspinat | Pinienkerne | Rahm

DONNERSTAG

Wildschwein Ragout
Butternudeln | Karotten
oder
Belugalinsen | Rahmlauch | Bratkartoffeln

FREITAG

Bouillabaisse
Sauce Rouille
oder
Sauerkrautspätzle | Kümmelschaum

Hauptspeise | vegetarisch 29 | 24
Menu mit Salat oder Tagessuppe & Dessert 35 | 30

MONDAY

Saucissons de Neuchatel
Sauerkraut | boiled potatoes
or
Safran Arancini
Tomato sauce | Parmesan

TUESDAY

Porc schnitzel
Pommes Allumettes
or
Roasted cauliflower | millet | beetroot dip

WEDNESDAY

Porc cheeks
Mashed potatoes | Gremolata
or
Casarecce | spinach | pine nuts | cream

THURSDAY

Wild boar ragout
Butter noodles | carrots
or
Beluga lentils | cream leeks | fried potatoes

FRIDAY

Bouillabaisse
Sauce Rouille
oder
Sauerkrautspätzle | Kümmelschaum

Main course | vegetarian 29 | 24
Menu with salad or soup & dessert 35 | 30