

Rhyschänzli

R E S T A U R A N T

TAGESMENU | DAILY MENU

17.1. – 21.1.

MONTAG

Original Zürcher Geschnetzeltes | Rösti
oder
Blätterteig Ravioli | Wintergemüse | Kümmelsauce

DIENSTAG

Wildschweinragout | Spätzli
oder
Casarecce
Mischpilze | Rahm | Pinienkerne | Junger Spinat

MITTWOCH

Kalbs Saltimbocca | Weisswein Risotto
oder
Polentaschnitte | Gebackener Fenchel | Tomatensauce

DONNERSTAG

Wiener Altbackfleisch | Dörrbohnen | Bratkartoffeln
oder
Risotto | Glasierte Randen | Baumnüss | Rucola

FREITAG

Skrei | Rahmlauch | Linsen
oder
Pochiertes Bio-Ei
Winterspinat | Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln

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

MONDAY

Original ragout of veal Zürich style | roesti
or
Puff pastry ravioli | winter vegetables | caraway sauce

TUESDAY

Wild boar ragout | Spaetzli
or
Casarecce
mushrooms | cream | pine nuts | young spinach

WEDNESDAY

Veal Saltimbocca | white wine risotto
or
Polenta slice | baked fennel | tomato sauce

THURSDAY

Viennese stale meat | dried beans | fried potatoes
or
Risotto | glazed beets | walnut | rocket salad

FRIDAY

Winter cod | cream leek | lentils
or
Poached organic egg
Winter spinach | Hollandaise sauce | fried potatoes

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