# Rhyschänzli
RESTAURANT

## TAGESMENU 35.–

Menusalat oder Menusuppe
Hauptspeise **29.–**
Dessert

## TAGESMENU (VEGI) 30.–

Menusalat oder Menusuppe
Vegetarische Hauptspeise **24.–**
Dessert

## VORSPEISEN

Menusuppe * 6.–

Menusalat ** 6.–

Kalbsmarkbein aus dem Ofen
Zwiebel-Chutney | geröstetes Brot 14.–

Burrata*
Marinierte Tomaten | Basilikum | Röstbrot * 17.–

## VEGI | VEGAN

Polentaschnitte**
Caponata | Basilikum | Rucola | Kapern 28.–

Gemischter Salat
Assortiert | Röstbrot** 17.–
mit Buratta* + 12.–

200g Käsefondue
von der Maison Sterchi* 30.–

## HAUPTSPEISEN

Hackbraten
Gemüse | Kalbsjus 32.–

Dry Aged Bergsäuli-Kotelett
Gemüse | Kalbsjus 38.–

Kalbs Cordon Bleu
Chaux d'Abel | Bergschweinschinken 49.–

Falsche Schnecken
„Café de Schänzli"-Butter 38.–

Tatar vom Rind | Röstbrot 36.–

Zu jedem Hauptgang ist eine Beilage: Polentaschnitte**, Pommes Allumettes** oder Gemüse**inklusive

## DESSERT

Meringues
Himbeer-Joghurt-Glacé | Doppelrahm* 16.–

Chocolat Fondant mit Joghurt-Glacé* 14.–

**Glacé *** 5.–
Vanille | Schokolade | Joghurt
Himbeer Joghurt | Maroni | Mokka

**Sorbet **** 5.–
Zitrone | Erdbeere | Quitte

Dazu Rahm + 2.–
Dazu Doppelrahm + 4.–

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt | Kalb, Schwein Rindstartar: Schweiz | *=vegetarisch | **= vegan

# Rhyschänzli
RESTAURANT

## DAILY MENU 35.–

Menu salad or menu soup
Main course **29.–**
Dessert

## VEGETARIAN MENU 30.–

Menu salad or menu soup
Vegetarian main course **24.–**
Dessert

## STARTER

Menu soup* 6.–

Menu salad** 6.–

Veal Bone Marrow
onion-chutney | roasted bread 14.–

Burrata*
Marinated tomatoes | basil | roasted bread 17.–

## VEGI | VEGAN

Polenta slices**
Caponata | basil | rocket salad | capers 28.–

Mixed salad
Assorted | toasted bread** 17.–
with burrata + 12.–

200g Fondue
from Maison Sterchi* 30.–

## CLASSICS

Meatloaf
vegetables | veal jus 30.–

Dry-aged mountain pork chop
vegetables | veal jus 38.–

Veal cordon bleu
Chaux d'Abel | ham of mountain pork 49.–

False Snails | „Café de Schänzli"-Butter 38.–

Beef tartare | roasted bread 36.–

To all mains is one side dish: polenta slices**,
Pommes Allumettes** or vegetables* included.

## DESSERT

Meringues
Raspberry yogurt ice cream | double cream* 16.–

Chocolat fondant with yogurt ice cream* 14.–

**Ice cream *** 5.–
Vanilla | chocolate | yogurt
raspberry yogurt | chestnut | mokka

**Sorbet **** 5.–
Lemon | strawberry | quince

With cream + 2.–
With double cream + 4.–

All Prices in CHF incl. VAT | veal, porc, beef tartar: Switzerland | *=vegetarian | **=vegan