

Rhyschänzli

R E S T A U R A N T

TAGESMENU

Vorspeise^{*|**} | Hauptspeise | Dessert^{*}

35.–

Nur Hauptspeise 29.–

TAGESMENU VEGI

Vorspeise^{*|**} | Hauptspeise^{*} | Dessert^{*}

30.–

Nur Hauptspeise^{*} 24.–

DAILY SPECIAL

Starter^{*|**} | Main course | Dessert^{*}

35.–

Main course only 29.–

DAILY SPECIAL VEGI

Starter^{*|**} | Main course^{*} | Dessert^{*}

30.–

Main course^{*} only 24.–

^{*}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

14.–

Knollensellerie
Carpaccio**

mit Sauce Vierge
& Mandeln

16.–

HAUPTSPEISEN

Wildhackbraten

mit Rotkraut & Kalbsjus

34.–

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

39.–

Belugalinsen**

mit Kürbis, Lauch & Rotweinjus

35.–

Käsefondue (200 g)*

von der Maison Sterchi

30.–

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

14.–

Celeriac

Carpaccio**

with sauce vierge
& almonds

16.–

MAIN COURSE

Venison meatloaf

with red cabbage & veal jus

34.–

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

39.–

Beluga lentils**

with pumpkin, leeks & redwine jus

35.–

Cheese fondue (200 g)*

from Maison Sterchi

30.–

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,
Joghurt, Haselnuss, Himbeer-Joghurt, Mokka
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,
Hazelnut, Raspberry-yogurt, Mokka
Sorbet: Lemon, Strawberry, Quince, Pear
5.– per scoop

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