

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

15.–

Randen
Carpaccio**

mit New Roots La Cotta,
Granatapfel, Walnüsse &
Vinaigrette

16.–

HAUPTSPEISEN

Hackbraten

mit Gemüse & 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.–

Rinds Short Ribs

mit Gremolata & Kalbsjus

42.–

Polenta Schnitten**

mit Stadtpilze, Spinat, Erbsen & Mandeln

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

15.-

Beetroot
Carpaccio**

with new roots la cotta
pomme grenade, walnuts
& vinaigrette

16.-

MAIN COURSE

Meatloaf

with vegetables & 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.-

Beef short ribs

with gremolata & veal jus

42.-

Polenta slices**

with mushrooms, spinach, peas & almonds

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.–