

Menüplan Restaurant ROSSOROSSO

Tagesmenü Montag, 17. Januar 2022	Tagesmenü Dienstag, 18. Januar 2022	Tagesmenü Mittwoch, 19. Januar 2022	Tagesmenü Donnerstag, 20. Januar 2022	Tagesmenü Freitag, 21. Januar 2022
<p>Suppe oder Salat Tomatencrèmesuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Kalbskopfranche mit Tomatenvinaigrette, Salzkartoffeln und Pfälzer Karotten</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Spaghetti Frutti di Mare mit Fisch, Crevetten und Pulpo an pikanter Tomatensauce dazu marinierter Rucola</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Bouillon Diablotin</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Luganighe Tessiner Wurstspezialität mit Pilzrisotto und Auberginen</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Gebratenes Rotbarschfilet mit Knoblauch, Fregola Sarda und grünen Spitzpaprika</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Bündner Hirsesuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Kohlroulade gefüllt mit Hackfleisch dazu Bouillonkartoffeln und Gemüsestreifen</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Confiertes Bachforellenfilet mit Buchenpilzen, Salzkartoffeln und Kefen mit Rotweineschalotten</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Steinpilzcrèmesuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Äpler Magronen mit Hinterschinken, Röstzwiebeln und Bergkäse</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Sautiertes Doradenfilet mit Chimichurri, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Zucchetti</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Kartoffel-Lauchsuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Pikante Schweinshuftstreifen mit Kokos-Limettsauce, Gewürzreis und asiatischem Gemüse</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Pochiertes Saiblingsfilet mit Pernodschaum, Butterreis und Zitronenlauch</p> <p>*****</p>
<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Blumenkohlkreation mit Quinoa und Haselnuss</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Blätterteigkissen gefüllt mit Gemüse und Pilzragout an Frischkäsesauce</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Rosenkohlpfanne mit Curry-Linsen und Tofu</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Vegetarisches Gemüseschnitzel mit Chimichurri dazu Ofenkartoffeln</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Quornstreifen mit Kokos- Limettsauce, Gewürzreis und asiatischem Gemüse</p>
<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Zwiebelrostbraten (Rindshuftsteak) mit geröstetem Blumenkohlpüree und glasiertem Gemüse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Ananascocktail mit Sorbet</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Kalbsgeschnetzeltes und Milken an Portweinsauce im Blätterteigkissen dazu Favebohnen</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Orangenschnitte mit Campari</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Wiener Kalbsrahmgulasch mit Tomaten, Serviettenknödel und Kräuter-Navetten</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Griessköppli mit Beersauce</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Geschmorte Kalbshaxenscheiben Cremolata dazu Safranrisotto und Mandelbroccoli</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Savarin mit Diplomatencreme</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Rindssaftplätzli mit kräftiger Barolosauce, Kartoffelstock und Karottenduo</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Zwetschgenwähe mit Zimtrahm</p>

Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p>Weisswein</p> <p>Dézaley AOC Grand Cru Les Fils Rogivue, Waadt</p> <p>1dl CHF 7.00</p>	<p>Rotwein</p> <p>Il Seggio, Poggio al Tesoro Bolgheri, Italien</p> <p>1dl CHF 7.00</p>	<p>i Vitalmenü kombinierbar mit:</p> <p>Kalbschnitzel Alpstein-Pouletspiess Fangfrischem Tagesfisch</p>	<p>i Erklärung Vitalmenü</p> <p>Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmauss verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.</p>
--	--	--	--