

Menüplan Restaurant ROSSOROSSO

Tagesmenü Montag, 23. Januar 202	Tagesmenü Dienstag, 24. Januar 2023	Tagesmenü Mittwoch, 25. Januar 2023	Tagesmenü Donnerstag, 26. Januar 2023	Tagesmenü Freitag, 27. Januar 2023
<p>Suppe oder Salat Pfälzer Karotten-Suppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Schweinsschnitzel Hawaii mit Ananas und Raclettekäse dazu Pommes Frites und Dampftomate</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Gebratenes Doradenfilet mit Macadamiakruste (Nuss), Camargue Reis und Senfkohl</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Flädli-Suppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Poulet-Oberschenkel aus dem Ofen mit Café de Paris dazu Baked Potatoe und Kabis-Karottensalat</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Gebackene Seezungenstreifen im Bierteig dazu Sauce Tartar, Salzkartoffeln und Rahmblattpinac</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Tomatierte Gemüsecremesuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Original Spaghetti Carbonara mit Guanciale, Ei, Pecorino und schwarzem Pfeffer</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Forellenfilet an Kräuterschaum mit Dillkartoffeln dazu Artischocken- Erbsengemüse</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Leutschner Weissweinsuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Elsässer Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut und Speckstreifen dazu Schnittlauch-Creme Fraîche</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Sautiertes Saiblingsfilet an Champagnersauce dazu Peperonata und Spinatrisotto</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Pastinakenschaumsuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Pouletgeschnetzeltes mit Estragonsauce, Süsskartoffeln und Broccoli</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Meerfischwürfel an Absinthsauce im Blätterteigpastetli dazu Gemüwestreifen</p> <p>*****</p>
<p>Vitalmenü CHF 19.5 Frittierte Kichererbsenbällchen mit Humus auf griechischem Gemüse</p>	<p>Vitalmenü CHF 19.5 Gemüse Curry mit Früchten im Mandelreisring dazu gebackene Banane</p>	<p>Vitalmenü CHF 19.5 Spinat-Ricotta Canelloni auf gelben Peproni Coulis, gratiniert mit Sauce Bechamel</p>	<p>Vitalmenü CHF 19.5 Polenta Kreation mit Peperonata</p>	<p>Vitalmenü CHF 19.5 Gemüseteller mit hausgemachtem Veggi-Schnitzel dazu Kräuterquark</p>
<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Saftplätzli Jäger Art mit Madeira Jus und Pilzgarnitur dazu Bramata Polenta und geschmorter Stangensellerie</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Caramelköppli mit Rahm</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Riz Casimir mit Kalbfleisch an fruchtiger Currysauce dazu Mandelreis und Früchtgarnitur</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Honigmättelcreme mit Bretzel</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Geschmorte Kalbsbrust an Marsalajus, Kartoffelstock und Kräuter Kohlrabi</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Bananensplit im Glas</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Sautiertes Kalbssteak mit Morchelsauce dazu Tagliatelle und Mischgemüse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Schokoladenkuchen mit Himbeersorbet</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Braun gedünstetes Hirschkalb- Ragoût dazu Butterspätzli und Apfelrotkraut</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Exotischer Fruchtsalat mit Kirsch</p>

Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p>Weisswein</p> <p>Zürichsee Rosé Gebrüder Kümin</p> <p>1dl CHF 6.50</p>	<p>Rotwein</p> <p>Riposo IGT, Pinot Noir Gebrüder Kümin</p> <p>1dl CHF 6.20</p>	<p>Vitalmenü kombinierbar mit:</p> <p>Kalbsschnitzel Alpstein-Pouletfilet Fangfrischem Tagesfisch</p>	<p>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 Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.</p>
--	--	--	---