









# Menüplan Restaurant ROSSOROSSO

Tagesmenü Montag, 15. April 2024	Tagesmenü Dienstag, 16. April 2024	Tagesmenü Mittwoch, 17. April 2024	Tagesmenü Donnerstag, 18 April 2024	Tagesmenü Freitag, 19. April 2024
<p><b>Suppe oder Salat</b> Kartoffelcremesuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> Schweinssteak an Metzgersauce mit Bratkartoffeln und Marktgemüse</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> Sautierte Rotzungenfilets mit Brandy-Knoblauch Sauce, Wildreismix und Knackerbsen</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe oder Salat</b> Weissweinschaumsuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti und glasiertem Frühlingsgemüse</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> Sautierter Dorschrücken an Dezaley Sauce dazu Butterkartoffeln und Rahmblattspinat</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe oder Salat</b> Gemüsecremesuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> Adrio an Eschalotten Jus mit Pastinaken-Kartoffelstampf und glasierten Karotten</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> Gebratenes Rotbarschfilet an Zitronenvelouté, Tagliatelle und Gemüsewürfel</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe oder Salat</b> Zuppa Ticinella</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> Pouletschenkelsteak "Red Thai" an pikanter Sauce dazu Jasminreis, Sojasprossen</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> Gedämpftes Zanderfilet mit Weissweinsauce, Blattspinat und Fregola Sarda</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe oder Salat</b> Buchstabensuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> Fleischvogel Jäger Art mit Rotweinsauce und Pilzen dazu Kartoffelstock und Schmorgemüse Würfel</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> Hausgemachte Fischknusperli mit Sauce Tartar dazu Dill-Kartoffeln und Kefen</p> <p>*****</p>
<p> <b>Vitalmenü CHF 21.50</b> Appenzeller Käsewähe mit Apfelstückli </p>	<p> <b>Vitalmenü CHF 21.50</b> Agnolotti mit Feigen Pecorino Füllung an leichter Kräutersauce dazu glasiertes Gemüse</p>	<p> <b>Vitalmenü CHF 21.50</b> Getreiderisotto mit Spargel und Kirschtomaten</p>	<p> <b>Vitalmenü CHF 21.50</b> Safranrisotto mit Frühlingsgemüse und Tête de Moine</p>	<p> <b>Vitalmenü CHF 21.50</b> Marktgemüse im Blätterteigkissen an Kerbelveloute</p>
<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Zürcher Zunft Geschnetzeltes mit Kalbfleisch und Nieren an Champignonrahmsauce dazu Rösti und Romanesco</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Coupé Surprise mit Rahm</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Kalbsschnitzel im Kürbiskernmantel dazu Petersilienbratkartoffeln und grünes Gemüse</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Limettenmousse mit marinierten Beeren</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Kalbsbrust mit Steinpilzen an Portorahmsauce dazu Pommes Savoyarde und frische Garten Bohnen</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Schokoladenflan mit Birnen</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Ossobuco Cremolata an Barolo Jus dazu Safran-Risotto und Broccoli mit Mandeln</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Heisse Liebe mit Vanilleglacé</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Schmorbraten vom Rind an Balsamicojus dazu Bramata-Polenta und Kräuter-Tomate</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Skyr-Beerenschnitte mit marinierten Erdbeeren</p>



## Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p><b>Weisswein</b></p> <p>Wagner Chardonnay, AOC Schwyz, Gebrüder Kümin</p> <p>1 dl CHF 6.80</p>	<p><b>Rotwein</b></p> <p>Riposo IGT, Pinot Noir, Cabernet, Gebrüder Kümin</p> <p>1 dl CHF 6.50</p>	<p> <b>Vitalmenü</b> kombinierbar mit:</p> <p>Kalbsschnitzel Alpstein-Pouletfilet Fangfrischem Tagesfisch</p>	<p> <b>Erklärung Vitalmenü</b></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>
---	--	--	---