

# Menüplan Restaurant ROSSOROSSO

Tagesmenü Montag, 13.05.2024	Tagesmenü Dienstag, 14.05. 2024	Tagesmenü Mittwoch, 15.05.2024	Tagesmenü Donnerstag, 16.05.2024	Tagesmenü Freitag, 17.05.2024
<p><b>Suppe oder Salat</b> Crème Dubarry</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> Gebratene Teriaky Reisnudeln mit Rinderhackfleisch, Sojasauce Pak Choi, Koriander, Sojasprossen und Sesam</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> Gebratenes Goldbrassenfilet an Kräutervinaigrette auf reichhaltigem Erbsen-Gemüserisotto</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe oder Salat</b> Kartoffelsuppe mit Majoran</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> Schweinhalssteak "Pico de Gallo" (Salsa mit Zwiebel, Tomate, Limette) dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Tex Mex Gemüse</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> Sautiertes Salmsteak dazu Mango Salsa mit rosa Pfeffer, Bratkartoffeln und Lauchstreifen</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe oder Salat</b> Hafercrèmesuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> Adrio aus dem Ofen an Eschalottenjus dazu Kartoffel Kräuterstampf und glasierte Karotten</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> Pochiertes Forellenfilet an Weissweinsauce dazu Butterreis und Fenchelstreifen</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe oder Salat</b> Tomatenschaumsuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> Pollo al Chilindron an Tomaten Paprika Sauce dazu Kartoffelspalten und Zucchini</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> David's Rotzungenröllchen gefüllt mit Lachsфарce dazu Zitronenkartoffelpüree und Blattspinat</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe oder Salat</b> Quinoasuppe à la David</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> Hackbraten mit Estragon Rahmsauce im Eblyring dazu gelbe Perperonistreifen</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> "Zürisee-Fisch" gebacken und gebraten dazu Limetten Dill Mayo, neue Kartoffeln und Rahm-Mangold</p> <p>*****</p>
<p><b>i Vitalmenü CHF 21.50</b> Risotto al Verdura mit glasiertem Frühlingsgemüse und Quornwürfeln</p>	<p><b>i Vitalmenü CHF 21.50</b> Crêpes gefüllt mit Pilzen a la creme dazu Frühlingsgemüse</p>	<p><b>i Vitalmenü CHF 21.50</b> Spaghetti "Aglio e Olio" mit Cherrytomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan</p>	<p><b>i Vitalmenü CHF 21.50</b> Lauwarmer Gemüsesalat an Baumnußvinaigrette dazu gebackene Champignons</p>	<p><b>i Vitalmenü CHF 21.50</b> Grüne Spargeln mit gehacktem Ei dazu Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln</p>
<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Kalbsfrikassee mit Kräutern dazu Pommes-Williams und Schwarzwurzeln</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Schoko-Kokos Blechkuchen</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Rindspailard vom Entrecoté, Kürbiskern-Rucola Pesto dazu Tagliarini und Peperoni Letcho</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Coupé Romanoff</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Braisierte Ente "Leopold" an Kumquat-Jus dazu Schupfnudeln und Rotkraut</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Profiteroles mit Rahm und Beerensauce</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Geschmorte Kalbsbrustschnitte "Cremolata" an Schmorsauce dazu Bramata Polenta und Artischocken</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Caramelköpfl mit Rahm</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Grillteller Huob mit Pfefferbutter dazu Süsskartoffel Fries und Ofentomate</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Flammeri mit Erdbeeren</p>

## Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p><b>Weisswein</b></p> <p>Sancerre AOC La Vigne Blanche, Henri Bourgeois</p> <p>1dl CHF 7.00</p>	<p><b>Rotwein</b></p> <p>Chateau Montfollet, Côtes de Bordeaux AOC</p> <p>1dl CHF 6.50</p>	<p><b>i Vitalmenü</b> kombinierbar mit:</p> <p>Kalbsschnitzel Alpstein-Pouletfilet Fangfrischem Tagesfisch</p>	<p><b>i 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>
---	--	--	---