

# Menüplan Restaurant ROSSOROSSO

<p><b>Tagesmenü</b> <b>Montag, 22.05.2023</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Broccolicrèmesuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> Schweinskrustenbraten an Bier-Kümmelsauce dazu hausgemachte Laugenserviettenknödel und Bayrisches Kraut</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Sautierte Salmtranche an grüner Dillsauce dazu Salzkartoffeln und Knackerbsen</p> <p>*****</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Dienstag, 23.05.2023</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Gemüsesuppe "Dörfliche Art"</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> "Ghackets mit Hörnli" dazu Apfelsmus und geriebener Käse</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Gebratenes Zanderfilet mit Dézaley Sauce, Kräuterreisköpfli und Ofenlauch</p> <p>*****</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Mittwoch, 24.05.2023</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Zartweizencrèmesuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> Pouletstreifen Tandoori (indisch mariniert) dazu gebratener Reis und asiatisches Gemüse</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Sautierte Rotbarbe mit Chorizo dazu Bratkartoffeln auf feinem mariniertem Zitronenfenchel</p> <p>*****</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Donnerstag, 25.05.2023</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Rindsbouillon mit Flädli</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> Heisser Beinschinken dazu Kartoffelsalat und Blattsalat</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Penne mit Thunfisch an pikanter Tomatensauce mit grünen Oliven und Frühlingszwiebeln</p> <p>*****</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Freitag, 26.05.2023</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Selleriecrèmesuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> "Coq au Riesling à l'alsacienne" Poueltschenkel in Weissweinsauce dazu Perl-Champignons Kartoffelschnee und Saucen Karotten</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Sautierter Dorschrücken Dörrtomate und Rucola dazu Reis Duo und Kefen</p> <p>*****</p>
<p><b>i</b> <b>Vitalmenü CHF 19.50</b> Tagliatelle an Cavolo Nero Pesto (Palmkohl) mit Zitrone dazu Pininen- Kerne und feine Peperonistreifen</p>	<p><b>i</b> <b>Vitalmenü CHF 19.50</b> Gebratene Maisschnitte mit Mediterranem Ofengemüse 0</p>	<p><b>i</b> <b>Vitalmenü CHF 19.5</b> Pestospaghetti mit pochiertem Ei und Parmesan</p>	<p><b>i</b> <b>Vitalmenü CHF 19.50</b> Stangensellerie Kreation mit Linsen und Quorn</p>	<p><b>i</b> <b>Vitalmenü CHF 19.50</b> Parmesanrisotto mit Dörrtomaten Zucchetti und Rucola</p>
<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Kalbsschnitzel mit Limonensauce, Tagliatelle und Blumenkohl mit Ei</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Fruchtsalat mit Kirsch</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Maispoulardenbrust gefüllt mit Rohschinken und Taleggio dazu Polenta und Dampftomate</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Ovomaltine Mousse mit Apfelkompott</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Parmesan-Schnitzel vom Rind mit Pestospaghetti und Broccoli mit Mandeln</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Meringues mit Glacé</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Iberico Schweinskopfbucken aus dem Ofen mit Kastanien dazu Kanarische Kartoffeln und kleines Ofengemüse</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Erdbeertörtli mit Rahm</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Geschmorte Lammschulter mit Tzatziki und Oliven dazu Kartoffelspalten und Briami (griech. Ofengemüse)</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Kirschenstreuselkuchen</p>

**Unsere Weinempfehlungen**

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p><b>Weisswein</b></p> <p>Dézaley AOC Grand Cru Les Fils Rogivue, Waadt</p> <p>1dl CHF 7.00</p>	<p><b>Rotwein</b></p> <p>Amarone della Valpolicella DOCCG</p> <p>1dl CHF 8.40</p>	<p><b>i</b> <b>Vitalmenü</b> kombinierbar mit:</p> <p>Kalbsschnitzel Alpstein-Pouletfilet Fangfrischem Tagesfisch</p>	<p><b>i</b> <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>
--	---	---	--