


<p><b>Tagesmenü</b> <b>Montag, 20.05.2024</b></p> <p>Wegen einem Feiertag (Pfingstmontag) bleibt das Restaurant RossoRosso geschlossen. Wir freuen uns Sie wieder am 21.05.2024 bei uns Begrüssen zu dürfen. Ihr RossoRosso Team</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Dienstag, 21.05.2024</b></p> <p>Suppe oder Salat Gemüsesuppe "Dörfliche Art"</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1</b> CHF 22.50 "Ghackets mit Hörnli" dazu Apfelmus und geriebener Käse</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2</b> CHF 26 Gebratenes Zanderfilet mit Dézaley Sauce, Kräuterreisköpfli und Ofenlauch</p> <p>*****</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Mittwoch, 22.05.2024</b></p> <p>Suppe oder Salat Zartweizencremesuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1</b> CHF 22.50 Schweinsbraten an Bier-Kümmelsauce dazu Kartoffelknödel und Bayrisches Kraut</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2</b> CHF 26 Sautiertes Forellenfilet an grüner Dillsauce dazu Salzkartoffeln und Knackerbsen</p> <p>*****</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Donnerstag, 23.05.2024</b></p> <p>Suppe oder Salat Rindsbouillon mit Flädli</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1</b> CHF 22.50 Bärlauchravioli mit Rohschinken dazu Grüner Spargel und Birne an Frischkäsesauce mit marinierten Bittersalaten</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2</b> CHF 26 Sautierter Dorschrücken an Weissweinsauce dazu Reis Duo und Blattspinat</p> <p>*****</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Freitag, 24.05.2024</b></p> <p>Suppe oder Salat Selleriecremesuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1</b> CHF 22.50 "Coq au Riesling à l'alsacienne" Poueltschenkel in Weissweinsauce dazu Perl-Champignons Kartoffelschnee und Saucen Karotten</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2</b> CHF 26 Penne mit Thunfisch an pikanter Tomatensauce mit grünen Oliven und Frühlingszwiebeln</p> <p>*****</p>
<p><b>i</b></p>	<p><b>i</b> <b>Vitalmenü</b> CHF 21.50 Gebratene Maisschnitte mit Mediterranem Ofengemüse</p>	<p><b>i</b> <b>Vitalmenü</b> CHF 21.50 Kartoffelknödel auf cremigem Frühlings Gemüse</p>	<p><b>i</b> <b>Vitalmenü</b> CHF 21.50 Quorn Stroganoff mit Peperoni, Champignons und Cornichons dazu Kräuter Spätzli</p>	<p><b>i</b> <b>Vitalmenü</b> CHF 21.50 Parmesanrisotto mit Dörrtomaten, Zucchetti und Rucola</p>
	<p>*****</p> <p><b>Menü 4</b> CHF 33 Maispouardenbrust gefüllt mit Rohschinken und Taleggio dazu Polenta und Dampftomate</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert</b> CHF 5 Ovomaltine Mousse mit Apfelkompott</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4</b> CHF 33 Kalbssaltimbocca an Marsalajus dazu Pestospaghetti und Broccoli mit Mandeln</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert</b> CHF 5 Meringues mit Glacé</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4</b> CHF 33 Rindskopfbake an kräftiger Barolojus dazu Hausgemachte Spätzli und Schmorgemüsewürfeli</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert</b> CHF 5 Erdbeertörtli mit Rahm</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4</b> CHF 33 Lamm Gigot aus dem Ofen mit Tzatziki und Oliven dazu Kartoffelspalten und Briami (griech. Ofengemüse)</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert</b> CHF 5 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 DOCG</p> <p>1dl CHF 8.50</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>
--	--	---	--