

Menüplan Restaurant ROSSOROSSO

<p>Tagesmenü Montag, 15.08.2022</p> <p>Geschlossen Wegen Feiertag</p> <p>Maria Himmelfahrt</p>	<p>Tagesmenü Dienstag, 16.08.2022</p> <p>Suppe oder Salat Basler Mehlsuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Walliser Schweinssteak mit Tomate und Käse dazu Polentaschnitte und Blumenkohl</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Tom Kha Pla Thailändische Fischsuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse, Pilze und Jasminreis</p> <p>*****</p>	<p>Tagesmenü Mittwoch, 17.08.2022</p> <p>Suppe oder Salat Geröstete Maissuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Jägerhörnli mit Schinkenkäsesauce, Waldpilzen und Lauchstreifen</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Regenbogenforellenfilet mit Dillsauce dazu Röstkartoffeln und Gemüsestreifen</p> <p>*****</p>	<p>Tagesmenü Donnerstag, 18.08.2022</p> <p>Suppe oder Salat Bouillon Mille Fanti</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Pouletschenkelsteak mit Café de Paris Sauce, Pommes Frites und Broccoli</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Dorschrückenfilet Bordelaise mit Kräuterkruste, Dampfkartoffeln und Mangoldstreifen</p> <p>*****</p>	<p>Tagesmenü Freitag, 19.08.2022</p> <p>Suppe oder Salat Karotten-Ingwersuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Schweinschnitzel gefüllt mit Rohschinken und Boursin dazu Kroketten und Romanesco</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Sautiertes Saiblingsfilet mit Rieslingsauce, Wildreis und Cocobohnen</p> <p>*****</p>
<p>i</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Gemüseintopf mit Kokos und Zitronengras dazu Jasminreis</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Pilz-Gemüse Kreation mit Lauch und Kartoffeln</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Gebratener Broccoli mit Nüssen und Zartweizen</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Zucchettischiffchen gefüllt mit Feta und Couscous dazu Tomatencoulis</p>
	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse aus dem Kessel</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Himbeerquarkschnitte</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Kalbsinvoltni auf Kräuterjus dazu Weissweinsrisotto und glasierte Vichykarotten</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Bananensplit</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Rindsvoressen Gärtner Art mit Farfalle Teigwaren und Kohlrabi mit Kräutern</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Zwetschgenstreuselkuchen</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Lammierstück mit Thymiansauce, Quarkspätzli und Zucchetti</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Blanc Manger (Mandelflan)</p>

Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p>Weisswein</p> <p>Sancerre AOC La Vigne Blanche, Henri Bourgeois</p> <p>1dl CHF 6.50</p>	<p>Rotwein</p> <p>Château Montfollet, Blaye Côtes de Bordeaux AOC</p> <p>1dl CHF 6.30</p>	<p>i Vitalmenü kombinierbar mit:</p> <p>Kalbsschnitzel Alpstein-Pouletfilet Fangfrischem Tagesfisch</p>	<p>i 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 Gaumenschmauss verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.</p>
---	--	---	---