

# ROSSO ROSSO

Das Restaurant im Zentrum Huob

	Montag, 14.09.2020	Dienstag, 15.09.2020	Mittwoch, 16.09.2020	Donnerstag, 17.09.2020	Freitag, 18.09.2020
<b>SUPPE</b>	Bouillon mit Flädli	Blumenkohlcrèmesuppe	Kürbiscrèmesuppe	Leberknödelsuppe	Safranisierte Muschelsuppe
<b>MENU 1</b>	Chili con carne mit Sauerrahm, Tacos und Pilawreis	Schweinsschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und breiten Bohnen mit Schalotten	Schweinsragout mit Peperoni, Tagliatelle und Mangold	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, Röstikroketten und Rotkraut mit Marroni	"Chessel Späck" und Schüfeli mit Salzkartoffeln und Dörrbohnen
<b>MENU 2</b>	Felchenfilet mit Petersilien-Kapernsauce, Pilawreis und Broccoli	Penne mit Rauchlachsstreifen, Zitronen-Dillsauce und Kürbiswürfeln	Gebratenes Zanderfilet auf Champagner-Apfelkraut, dazu geschmorter Lauch	Meeresfrüchte-Lasagne mit Lachswürfeln	Dorschrückenfilet Borderlaise mit Dillkartoffeln und Kefengemüse
<b>MENU 3</b>	Hirseplätzchen auf getrüffeltem Rahmwirsing dazu Tagesgemüse	Toast mit Waldpilzen an Rahmsauce dazu Feigen, Mascarpone, Bergkäse und Balsamico	Orecchiette mit Gemüse-Bolognese und Tête de moine (Käse)	Spätzlipfanne mit Butter- und Spinatspätzli, frischen Pilzen und Gemüse	Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce, Basmatireis und asiatischem Gemüse
<b>MENU 4</b>	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti und Karotten mit Estragon	Lammvoressen mit Steinpilz-Polenta und Kürbisgemüse	Rindsschnitzel mit grüner Pfeffersauce, Zündholzkartoffeln und Ofengemüse	Wildgeschnetzeltes mit Trauben und Nüssen, Cognacrahm-Sauce, Spätzli, Rotkraut und Marroni	Kalbfleischravioli mit Kalbsbrustragout, geschmortem Sellerie und Salbei
<b>DESSERT</b>	Sanfter Engel	Zitronenquarkcrème mit Waldfrüchten	Zuger Kirschtorte	Dunkles Schokoladenmousse	Heisse Himbeeren mit Vanilleglace

Reservationen:  
055 416 12 50  
restaurant@rossorosso.ch

Auf unserer Menükarte finden Sie zusätzliche, täglich wechselnde, marktfrische Gerichte.  
Mit unserem Menüpass erhalten Sie jedes 11. Menü gratis!

