

Menüplan Restaurant ROSSOROSSO

<p>Tagesmenü Montag, 19.09.2022</p> <p>Suppe oder Salat Blumenkohlsuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Hausgemachter Hackbraten an Champignonsrahmsauce Kürbis-Kartoffelpüree und Fave Bohnen</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Edelfischragout mit Weisswein-Kerbelsauce auf Butters-toast dazu Gemüse-mosaik</p> <p>*****</p>	<p>Tagesmenü Dienstag, 20.09.2022</p> <p>Suppe oder Salat Gemüse-kraftbrühe mit Flädli</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Kalbfleischbällchen an Estragonsauce dazu Risi Bisi und Peperoniwürfel</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Sautiertes Zanderfilet mit Noilly Prat Sauce, Wildreis und Spitzkohl</p> <p>*****</p>	<p>Tagesmenü Mittwoch, 21.09.2022</p> <p>Suppe oder Salat Gerstensuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Kaninchenragout Tessiner Art Speck, Tomate und Stangensellerie dazu Bramatapolenta und Pesto-Zucchetti</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Tilapiafilet aus dem Ofen mit Joghurt-Knoblauch-Dip, Petersilienkartoffeln und Lattich-Sprossen Gemüse</p> <p>*****</p>	<p>Tagesmenü Donnerstag, 22.09.2022</p> <p>Suppe oder Salat Geflügelbouillon mit Erbsen</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Speck aus dem Sud dazu Salzkartoffeln und Dörrbohnen</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Fischknusperli mit Zitronenmayonnaise, Butterreis und Tomaten-Kefengemüse</p> <p>*****</p>	<p>Tagesmenü Freitag, 23.09.2022</p> <p>Suppe oder Salat Marronicrèmesuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Schweinsragout an Schmorsauce dazu Papardelle und mediterranes Gemüse</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Sautiertes Dorschfilet mit Oliven und Dörrtomaten dazu Kartoffelkugeln und Senfkohl</p> <p>*****</p>
<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Geschmorter Kabis mit Linsen und Gemüsewürfeln</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Grillgemüse mit Sauerrahm dazu Folienkartoffel und knackiger Gurkensalat</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Gebratener Romanesco mit Teriyaki Sauce dazu gebratener Reis</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Rösttasche mit Pilzfüllung Dörrtomaten und Kartoffeln dazu Peperonidip</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Artischocken-Gemüsepfanne mit gebratenen Pilzen und Pak Choi</p>
<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Rindsgeschnetzeltes mit Pfefferjus dazu Krawättliteigwaren und Mangold</p> <p>*****</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Wiener Tafelspitz dazu Meerrettich-Apfelsauce mit Petersilien Bratkartoffeln und Bouillongemüse</p> <p>*****</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Riz Casimir an fruchtiger Currysauce im Mandelreisring dazu Früchte und gebackene Banane</p> <p>*****</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Glasierte Kalbsbrust an Balsamico Jus dazu Bäckerinnen Kartoffeln und Artischocken</p> <p>*****</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Rindfleischvogel Gärtnerinnen Art dazu Tannenzapfen Kroketten und Rahmwirsing</p> <p>*****</p>
<p>Tagesdessert CHF 5 Vanilleglacé mit Rahm und Baileys</p>	<p>Tagesdessert CHF 5 Erdbeer-Joghurtschnitte</p>	<p>Tagesdessert CHF 5 Panna Cotta mit Zwetschgenkompott</p>	<p>Tagesdessert CHF 5 Caramellköpflli mit Orangensalat</p>	<p>Tagesdessert CHF 5 Apfelwähe mit Rahm</p>

Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p>Weisswein</p> <p>Dézaley AOC Grand Cru Les Fils Rogivue, Waadt</p> <p>1dl CHF 7.00</p>	<p>Rotwein</p> <p>Torre Albéniz Reserva Bodegas Penalba Lopez</p> <p>1dl CHF 6.50</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>
--	--	---	---