

# Menüplan Restaurant ROSSOROSSO

Tagesmenü Montag, 18.09.2023	Tagesmenü Dienstag, 19.09.2023	Tagesmenü Mittwoch, 20.09.2023	Tagesmenü Donnerstag, 21.09.2023	Tagesmenü Freitag, 22.09.2023
<p><b>Suppe oder Salat</b> Blumenkohlsuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> Äpler Mageronen mit Speck und Kartoffeln an Käserahmsauce dazu Röstzwiebeln und Apfelmus</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Fischknusperli mit Tartar-Sauce dazu Dillkartoffeln und cremiger Rahmspinat</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe oder Salat</b> Gemüsecreme Suppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> Knuspriges Pouletschenkelsteak dazu Cocktailsuce auf reichhaltigem Salatteller</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Pochiertes Limandes Sole Röllchen gefüllt mit Salm und Kräutern an Safransauce dazu Wildreis und Spitzkohl</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe oder Salat</b> Fidelisuppe mit Erbsen</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> Schweins Cordonbleu gefüllt mit Saftschinken und Königskäse dazu Pommes-Frites und Gemüseallerlei</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Tilapiafilet aus dem Ofen mit Joghurt-Knoblauch-Dip, Linsen und Lattich- Sprossen Gemüse</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe oder Salat</b> Leutschner Weissweinschaumsuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> Pouletgeschnetzeltes "Mah Meh" mit feinen Nüdeli und Asiagemüse</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Sautierter Zanderrücken an Sauerkraut Beurre Blanc auf Radiccio Risotto dazu Babyspinat</p> <p>*****</p>	<p><b>Suppe oder Salat</b> Goldhirsyesuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> Herbstlicher Flammkuchen mit Speck, Eierschwämmli, roten Zwiebeln und Schnittlauch</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Sautiertes Kabeljaufilet mit Oliven und Dörrtomaten dazu Kartoffelkugeln und Senfkohl</p> <p>*****</p>
<p><b>i Vitalmenü CHF 19.50</b> Quinoa Gemüse Pfanne mit Quornwürfeli und Kräutern</p>	<p><b>i Vitalmenü CHF 19.50</b> Chäas Spätzli mit Schnittlauch dazu Sauerrahm, Röstzwiebeln und Apfelmus</p>	<p><b>i Vitalmenü CHF 19.50</b> Spiralen Teigwaren an leichter Brandy-Rahmsauce mit Herbsttrompeten, Kürbis und Rosenkohl</p>	<p><b>i Vitalmenü CHF 19.50</b> Tagliarini al Pesto Trapanese (mit Tomate und Mandel) marinerter Rucola und Pecorino</p>	<p><b>i Vitalmenü CHF 19.50</b> Dinkel-Risotto mit herbstlichem Gemüse</p>
<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Lammvoressen Provençale mit Rotweinperlzwiebeln Griesshalbmond und glasierte Erbsen</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Coupé Nesselrode</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Wiener Kalbsrahmgulasch dazu Kürbis-Kartoffelpürre und Edamame</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Linzer-Törtli mit Himbeersorbet</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Riz Casimir an fruchtiger Currysauce im Mandelreisring dazu Früchte und gebackene Banane</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Crema Catalana mit Fruchtegarnitur</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Glasierte Kalbsbrust an Balsamico Jus dazu Bäckerin-Kartoffeln und Artischocken</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Bergheu Panna Cotta im Glas mit Mirabellen Coullis</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Hirschfleischvogel mit Eierschwämmlifüllung an Gin Jus dazu Schupfnudeln und Brombeer-Rotkraut</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Savarin mit Diplomatencreme und Fruchtegarnitur</p>

## Unsere Weinempfehlungen

## Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p><b>Weisswein</b></p> <p>Wagner Chardonnay Gebrüder Kümin</p> <p>1dl CHF 6.50</p>	<p><b>Rotwein</b></p> <p>Riposo IGT, Pinot Noir Gebrüder Kümin</p> <p>1dl CHF 6.20</p>	<p><b>i Vitalmenü</b> kombinierbar mit:</p> <p>Kalbschnitzel Alpstein-Pouletfilet Fangfrischem Tagesfisch</p>	<p><b>i 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>
---	--	---	---