

# Menüplan Restaurant ROSSOROSSO

<p><b>Tagesmenü</b> <b>Montag, 28.11.2022</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Gemüsecrèmesuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> Riz Casimir mit Poulet im Mandelreisring mit Früchtegarnitur</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Pochiertes Kabeljaufilet mit Chablissauce dazu Salzkartoffeln und Lauch</p> <p>*****</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Dienstag, 29.11.2022</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Blaue Wundersuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> Linsen-Grünkohleintopf mit Schüblig, Speck und Kartoffelwürfeln</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Doradenfilet mit Oliven und Balsamicozwiebeln dazu Fregola Sarda und Stängelkohl</p> <p>*****</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Mittwoch, 30.11.2022</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Hühnerbouillon mit Fideli</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> Rindfleisch-Cannelloni mit Tomatensauce, gratiniert mit Parmesan</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Gebratenes Fjordlachsfilet (mit Kräuterkruste) dazu Mascaronerisotto und Schwarzkohl</p> <p>*****</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Donnerstag, 01.12.2022</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Erbsenschaumsuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> Schweinssteak mit Metzgersauce, Knusper-Kartoffeln und Broccoli</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Meerfischwürfel mit Zitrusfrüchteschaum, auf Knoblauch-Crostini dazu Bundzwiebeln</p> <p>*****</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Freitag, 02.12.2022</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Karottensuppe</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 21</b> Kalbspojsarsky an Brandyrahmsauce dazu Kartoffelstock und Wirsing</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 25</b> Salmknusperli mit Sauce Remoulade, Dampfkartoffeln und Rahmspinat</p> <p>*****</p>
<p><b>i</b> <b>Vitalmenü CHF 19.5</b> Cremiger Petersilienwurzel- Lauchauflauf mit Frischkäse- Nocken</p>	<p><b>i</b> <b>Vitalmenü CHF 19.5</b> Lattich Kartoffelpfanne an Philadelphia-Kräutersauce</p>	<p><b>i</b> <b>Vitalmenü CHF 19.5</b> Süsskartoffel Gnocchi an Gelber Peperonisauce dazu Zucchetti und Portulak</p>	<p><b>i</b> <b>Vitalmenü CHF 19.5</b> Gebratener Broccoli mit Reismudeln an Soya-Sesamsauce</p>	<p><b>i</b> <b>Vitalmenü CHF 19.5</b> Pizzioccheri Fontaneto an cremiger Bergkäsesauce dazu farbiger Lattich</p>
<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Gespickter Rindsschmorbraten mit Dörrpflaumenjus dazu Serviettenknödel und Ofengemüse</p> <p>*****</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Kalbsschnitzel im Kürbiskernmantel dazu Farfalle und Lattichrahmgemüse</p> <p>*****</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Perlhuhnbrust mit Morchelsauce, Süsskartoffel Gnocchi und Karotten-Duo</p> <p>*****</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Rindsragout mit Rotweinzwiebeln dazu Tagliatelle und Ratatouille</p> <p>*****</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Lammschulter aus dem Ofen mit Rosmarinjus, Griessschnitte und Bohnenbündeli</p> <p>*****</p>
<p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Sachertorte</p>	<p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Kakisalat mit Portweinsabayone</p>	<p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Vermicelles Schnitte</p>	<p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Meraner Cake</p>	<p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Traubensorbet mit Grappa</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>Torre Albéniz Reserva Bodegas Penalba Lopez</p> <p>1dl CHF 6.50</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>
--	--	---	--