

Gruppen-Menüvorschläge Restaurant Rhywyera

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen!

Bitte beachten Sie, für die gesamte Gruppe **ein einheitliches Menü** zu wählen, gern mit einer Fisch- oder vegetarischen Variante!

Groups menu suggestions Restaurant Rhywyera

Create your own individual menu!

Please note to you choose for the whole group one menu, gladly with a fish or vegetarian alternative!

Suppen / Soups

Karotten-Orangen Suppe 9.50
Carrot orange soup

Erbsenschaumsuppe 9.50
Peas foam soup

+ 3.00 Jakobsmuschel / scallops

Kalte Vorspeisen / Cold starters

Gemischter Blattsalat / geröstete Kerne 9.00
Mixed green salad / roasted kernels

+ 7.00 grillierte Krevetten / grilled prawns (3 Stück, pieces)

Erbsen Waffel / Spargelsalat / Rauchlachs 16.00
Peas Waffles / asparagus salad / smoked salmon

Vol-Au-Vent / Blätterteig Pastetli/
Waldpilzen / Erbsen / Frischkäse 15.00
Vol-Au-Vent / Puff pastry /
wild mushrooms / peas / cream cheese

Rindscarpaccio vom Schweizer Weiderind mit Zitronenöl
und Gran Padano 19.00
Beef carpaccio from the Swiss willow beef served
with lemon oil and sliced Gran Padano

Vegetarische Hauptgänge/Vegetarian main dishes

Weisser Spargel / Sauce Hollandaise / neu Kartoffeln 38.00
 White asparagus / Sauce Hollandaise / new potatoes

+7.00 Rohschinken / raw ham

Risotto / Rotschimmelkäse/ Frühlingsgemüse 26.00
 Risotto / moldy cheese/ spring vegetables

Tagliolini mit Zucchini-Rucola Pesto / Anti Pasti / Belper Knolle 28.00
 Tagliolini with courgette rocket pesto / antipasti / swiss hard cheese

Fisch / Fish

Gebratene Rotbarbe / Stampfkartoffeln / Chorizo /
 Saisongemüse / Zitrus Vinaigrette 34.00
 Red mullet / mashed stamp potatoes / chorizo /
 seasonal vegetables/ Citrus Vinaigrette

Lachs Saltimbocca / Spargelrisotto 37.00
 Salmon Saltimbocca / asparagus risotto

Fleisch / Meat

Maispoulardenbrust / Portwein Jus /
 Tagliatelle / Saisongemüse 38.00
 Corn chicken breast / Port Wine jus,
 Tagliatelle / seasonal vegetables

Geschmorte Kalbsbraten / Pilzrahmsauce /
 frische Tagliolini / Saisongemüse 42.00
 Braised veal / mushroom cream sauce/
 fresh Tagliolini / seasonal vegetable

Kalbs-Schnitzel / Bärlauch Risotto / Saisongemüse 42.00
 Veal escalope / wild garlic risotto / seasonal risotto

Rinds Entrecôte / Rosmarin Jus / Grillierter grüner Spargel /
 Gnocchi / glasierte Zwiebel 48.00
 Beef Entrecôte / Rosemary jus / grilled green asparagus /
 Gnocchi / glazed onions

Rinderragout Bourguignon /
 Kartoffel Sellerie Stampf / Röstgemüse 38.00
 Beef ragout Bourguignon /
 Potato Celery Mashed / Roasted Vegetables

Dessert/desserts

Französische Käse French Cheese	15.50
Merengue / Vanille Glace / Beerenkompott Merengue / Vanilla Glace / berries compote	9.50
Sorbet Variation	10.00
Crème brûlée	12.50
Panna Cotta / Früchte Coulis Panna Cotta / fruit coulis	12.00
Schokoladenschmelzkuchen / Vanille Glace / Rahm Melted chocolate cake / Vanilla ice cream / whipped cream	14.00
Dessert Variation Rhywyera Rhywyera Variation Rhywyera	15.00

Gerne können Sie auch ein Menü aus unserem a la carte zusammenstellen.
Fragen Sie uns danach oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage.

www.info@rhywyera.ch

You are welcome to choose a menu from our a la carte menu.

Ask us or visit us at our homepage.

www.rhywyera.ch

Änderungen vorbehalten!

Subject to change!