

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

Champignoncremesuppe mit Croutons Mushroom cream soup with croutons	9.50
Spargelcremesuppe / Bärlauchöl Asparagus cream soup / wild garlic oil	10.00
+ Crevetten Spies / prawns skewer (2 Stück, pieces)	8.00

Kalte Vorspeisen / Cold starters

Gemischter Blattsalat / geröstete Kerne Mixed green salad / roasted kernels	10.00
+ Crevetten Spies / prawns skewer (2 Stück, pieces)	8.00
Spargelsalat auf Crostinis / Rauchlachs / Meerrettich Asparagus salad with crostinis / smoked salmon / horseradish	19.00
Linsensalat / Avocado / Tomate / Feta Lentil salad / avocado / tomato / Feta	16.50
Rinds Carpaccio vom Schweizer Weiderind mit Zitronenöl / Rucola / Grana Padano Beef carpaccio from the Swiss willow beef served with lemon oil / rucola / sliced Grana Padano	21.00

Vegetarische Hauptgänge/Vegetarian main dishes

Weisser Spargel / Hollandaise / neue Kartoffeln Vorspeise 27.00 39.00
 White asparagus / Hollandaise / new potatoes

+7.00 Rohschinken / raw ham

Tomatenrisotto / Buffalo Mozzarella/ Rucola / Pesto 30.00
 Tomato risotto / Buffalo Mozzarella / rucola / pesto

Gemüsecurry / Basmatireis/ Papadam / Koriander 29.00
 (vegan)
 Vegetable curry / Basmati rice / papadam / coriander

Fisch / Fish

Goldbrassenfilet vom Grill / Kartoffel- Gemüse- Olivencassoulet /
 Zitronenbutter 37.00
 Grilled sea bream fillet / potato vegetable olives cassoulet
 Lemon butter

Lachsforellenfilet / Salzkartoffeln / grüner Spargel /
 Kräutervinaigrette 38.00
 Salmon trout fillet / salted potatoes / green asparagus /
 herb vinaigrette

Fleisch / Meat

Maispouardenbrust / Honig-Jus / Tagliatelle / Saisongemüse 39.00
 Corn chicken breast / honey jus / Tagliatelle / seasonal vegetables

Osso Bucco / Rahmpolenta / Jus / Schmorgemüse 42.00
 Osso Bucco / creamed polenta / jus / braised vegetables

Kalbs-Schnitzel / Hollandaise-Jus / Spargelrisotto / Saisongemüse 43.00
 Veal escalope / Hollandaise jus / asparagus risotto / seasonal vegetable

Rinds Entrecôte / Rosmarin Jus / grüner Spargel / Pommes frites 49.00
 (Ab 10 Personen am Stück medium gebraten)
 Beef Entrecôte / Rosemary jus / green asparagus / French fries
 (From 10 persons the whole piece medium fried)

Lammfilets / Portweinjus / Bratkartoffeln / Saisongemüse 42.00
 Lamb fillets / port wine jus / fried potatoes / seasonal vegetables

Dessert/desserts

Französische Käse French Cheese	16.00
Merengue / Vanille Glace / Beerenkompott Merengue / Vanilla Glace / berries compote	11.50
Sorbet Variation	12.00
Erdbeer-Tiramisu Strawberry Tiramisu	12.50
Tonka Bohnen Panna Cotta / Früchte Coulis Tonka beans Panna Cotta / fruit coulis	12.00
Weisser Schokoladenschmelzkuchen / Himbeersorbet / Rahm White melted chocolate cake / raspberry sorbet / whipped cream	14.50
Dessert Variation	
3 Mini Dessert (z.B. Panna Cotta mit Früchtecouli / Brownie / Himbeersorbet)	16.00
2 Mini Dessert (z.B. Erdbeer Tiramisu / Rhababer Streuselkuchen)	12.00

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!