

Rhyvage

eat – drink – enjoy

Tagesmenu CHF 18.–

Tagesdessert CHF 6.5

Montag 03.11.

- Ossobuco (CH) an Rotwein-Jus, Risotto und Kohlgemüse
- Kartoffelschnee mit karamellisiertem Pack-Choi und Tofu
- Lächerli-Mousse Maison

Dienstag 04.11.

- Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch (CH)
- Hausgemachte vegetarische Lasagne
- Basler Glace von Pandito

Mittwoch 05.11.

- Fisch Ragout (FAO 27) an einer Safransauce mit Basmati-Reis
- Linsen-Dal mit Kürbis und Basmati-Reis
- Cheesecake mit Beeren

Donnerstag 06.11.

- Schweinsbraten (CH), Baked Potato und Lauchgemüse
- Gebackene Karotten und Maronen auf Sellerie Creme mit Pesto
- Tiramisu à la Valentino

Freitag 07.11.

- Gebratene Wildfang Garnelen (FAO 47) auf Randen-Risotto
- Gnocchi mit Kürbis auf Wirsing und Feta
- Vanille Quark mit Heidelbeer-Kompot

Zu unseren Tagesmenüs servieren wie eine kleine Vorspeise und stilles Wasser von BEWTR.

Wochenpasta CHF 18.–

- Linguine mit Miesmuscheln & Vongole (FAO)

Monatsspecial CHF 24.–

- Hirsch-Steak (D) Spätzli & Rotkraut & Garnitur