

# Rhyvage

eat – drink – enjoy

## Tagesmenü CHF 18.–

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

### Montag 19.01.

- Zartes Hohrückensteak (CH) an feiner Sauce Choron, mit Bohnen im Speckmantel und cremigem Kartoffelgratin
- Goldige Spinat-Kartoffelkuchlein an Sauce Choron mit Marktgemüse
- Apfelmost-Orangencreme (+ 6.50)

### Dienstag 20.01.

- Klassisches Riz Casimir mit zartem Poulet (CH) in einer fruchtigen Currysauce
- Vegi Riz Casimir mit mariniertem Tofu in exotischer Currysauce und Reis
- Hausgemachtes Trilece (Milchkuchen) (+ 6.50)

### Mittwoch 21.01.

- Herzhafte Hackfleischküchli (CH) an kräftiger Bratensauce, dazu Erbsen, Karotten und luftiger Kartoffelstock
- Gefüllte Gemüse-Paprika mit einer würzigen Füllung auf Tomatenspiegel
- Fluffiger Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster oder Apfelmus (+ 6.50)

### Donnerstag 22.01.

- Gebratene Entenbrust (CH) an einer aromatischen Orangen-Sauce, serviert mit Apfel-Rotkohl und gratinierter Polenta
- Würziger Linsen-Dal mit indischen Gewürzen und ofenfrischem Knoblauch-Naan
- Warme Tarte Tatin mit Vanilleglace (+ 6.50)

### Freitag 23.01.

- Scholle Meunière (NL) in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und einer Zitronennote
- Knusprige Gemüse-Pakorras begleitet von einem erfrischenden Gurken-Chili-Salat und Koriander-Minze-Dip
- Waldbeer-Cheesecake (+ 6.50)

## Tagesdessert CHF 6.5

## Wochenpasta CHF 18.–

- Hausgemachte Ricotta Spinat Ravioli mit Salbeibutter

## Monatsspecial CHF 24.–

- Saltimboca (CH) mit Pastinaken-Kartoffelpüree und geräucherter Rande