

Gruppen-Menüvorschläge Restaurant Rhywyera für 2017

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

Kalte Melonensuppe mit Pfefferminze, Grissini und Parmaschinken <i>Cold melon soup with peppermint, grissini and parma ham</i>	14.00
Zucchetti Mascarponecreme Suppe <i>Zucchetti Mascarpone cream soup</i>	12.50
Gaspacho Andaluz mit hausgemachtem Rosmarin Focaccia <i>Gaspacho Andaluz with homemade rosemary Focaccia</i>	14.00
Kalte Gurkensuppe mit Dill und Rauchlachstreifen <i>Cold cucumber soup with dill and sliced smoked salmon</i>	13.50

Vorspeisen/Starters

Gemischter Blattsalat <i>Mixed green salad</i>	11.00
Gemischte Antipasti (vegetarisch) <i>Mixed antipasti/ Vegetarian</i>	16.50
mit Parmaschinken <i>With parma ham</i>	19.50
„Cesar Salad“ mit Mini-Lattich, Argauer Pouletbrust, Croutons und Parmesanspäne <i>„Cesar Salad“ with Mini lettuce, Local Argauer chicken, croutons and parmesan</i>	18.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilkumpesto und Balsaminocrème <i>Tomato salad with buffalo mozzarella, Basil pesto and balsamico cream</i>	17.50
Knackiger Thaisalat an Mango Dressing mit gebratenen Riesencrevetten und Jakobsmuscheln <i>Crispy Thai salad with Mango Dressing, served with giant prawns and scallops</i>	21.00

Italienischer Salat mit Melone, Parmaschinken, 17.00
 getrockneten Tomaten, Oliven und Grissini
*Italian salad with melon, parma ham,
 dried tomatoes, olives and Grissini*

Pasta und Vegetarisch/ Pasta and Vegetarian

„Risotto al Italienne“
 Risotto mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten,
 Rucola und Pinienkernen 27.00
*Risotto with black olives, dried tomatoes,
 rocket salad and pine nuts*

Ravioli Caprese mit Pestorahmsauce 28.00
Ravioli Caprese with pesto cream sauce

Pappardelle mit Sommertrüffelrahmsauce 29.00
Pappardelle with summer truffle cream sauce

Fisch/Fish

Lachsfilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln 36.00
Salmon fillet with Mediterranean vegetables and rosemary potatoes

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit mariniertes,
 lauwarmer Tomaten-Kräuter-Vinaigrette und Parmesanrisotto 39.00
*Fried sea bass fillet with marinated lukewarm herbal vinaigrette
 and Parmesan risotto*

Fleisch/Meat

Gefüllte Maispoulardenbrust mit getrockneten Tomaten 38.00
 und Pinienkernen, Kräuterrisotto und Sommergemüse
*Corn chicken breast stuffed with dried tomatoes and pine nuts
 served with herb risotto and summer vegetables*

Rindsfilet Tagliata vom Irischen Freiland Rind 46.00
 mit Cherrytomaten, Rucola, Parmesan, Pinienkernen und Trüffelöl
 serviert mit Bratkartoffeln
*Beef fillet Tagliata from Irish countryside beef
 with cherry tomatoes, rocket salad, parmesan, pine nuts and truffle oil
 served with fried potatoes*

Irisches Rinds Entrecôte vom Black Angus 46.00
 mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Saisongemüse
*Irish Beef Entrecôte from Black Angus with Sauce béarnaise,
 fried potatoes and seasonal vegetables*

Berg Lammhaxe vom Berner Oberland mit
 provenzalischem Ratatouille und Pappardelle 42.00
*Mountain Lamb shanks from Berner Oberland
 with Provencal Ratatouille and Pappardelle*

Kalbsbraten vom Baselbieter Milchkalb
 mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle und Gemüse 38.00
*Roasted veal from the local dairy veal
 with mushroom cream sauce, Tagliatelle and vegetables*

Saltimbocca vom Baselbieter Milchkalb mit Kalbsjus
 und Zucchetti Risotto 44.00
*Saltimbocca from the local dairy veal with veal jus
 and Courgettes Risotto*

Dessert/Desserts

Französische Käseauswahl 15.50
French Cheese Selection

Tiramisu 12.50
Tiramisu

Sommerlicher Fruchtsalat 9.50
Summer Fruit salad

Sorbet-Variation mit Sommerfrüchten 12.50
Sorbet-Variation with summer fruits

Panna Cotta mit roten Früchten 11.00
Panna Cotta with red fruits

Lauwarme Aprikosen Tatin Wähe
 mit Vanilleglace 14.50
Lukewarm apricot Tarte Tatin with Vanilla ice cream

Eis Mojito mit Limettensorbet,
 Havana Rum und Pfefferminzschwamm kl. Portion/11.50 15.50
*Ice Mojito with lime sorbet and Havana rum small
 and peppermint sponge*

Dessert-Variation Rhywyera 15.00
Dessert variation Rhywyera

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