



Muschelwochen

Mittwoch, 12. Februar bis Sonntag, 2. März 2025



Muschelsuppe mit Safran und Wakame

Preis: 13.50



*Spaghetti Vongole mit Weisswein, Lauch, Tomaten, Petersilie
und Peperoncini-Öl.*

als Vorspeise: 17.00 - als Hauptgang: 32.00



*Muscheln auf die klassische Art zubereitet mit Zwiebeln,
Knoblauch, Lauch, Sellerie und Karotten im Weissweinsud und
Thymian und Schnittlauch verfeinert.*

Preis: 30.00



*Muscheln nach italienischem Rezept mit Minipeperoni,
farbigen Tomaten, Zwiebeln, Lauch und Sellerie, Weisswein-Sud
und ein Spritzer Martini.*

Preis 30.00



*Chefs Kreation mit Zitronengras, Ingwer, Knoblauch, einem
Hauch Schärfe, frischer Koriander und Weisswein.*

Preis 32.00



*Jakobsmuscheln mit Erbspüree, Randen und Kresse.
als Vorspeise: 19.00 - als Hauptgang: 39.00*

*Zu jedem Gericht servieren wir ein hauseigenes Knoblauchbrot.
Eine Beilage Pommes kostet 5.00 Franken zusätzlich.*

selbstverständlich

regional, saisonal, hausgemacht und qualitätsbewusst

www.roessli-etzelkofen.ch