

Vorspeisen

Honigmelone Parmaschinken eingelegte Feigen	€ 17.--
Vitello tonnato „Rilano Style“	
rosa gebratene Kalbshüfte Rucola Parmesan Kapernäpfel Thunfischcreme	€ 13.--
Antipasti Teller	
Grillgemüse Vitello Tonnato Fenchelsalami Rucola Parmesan	€ 15.--
Cesars Salat Romanasalat Cesars Dressing Sardellen Kapern Croutons Parmesan	€ 12.--
• Hähnchenstreifen	€ 15,50
• Ziegenkäse	€ 17,50
• Garnelen in frischen Kräutern	€ 18,50

Suppen

Klare Ochsenschwanzessenz Ravioli mit Steinpilzfüllung	€ 9.--
Rahmsuppe vom Zitronengras	€ 7,-
mit 1 gebratener Riesengarnele	€ 9,-

Zwischengerichte | Vegan | vegetarisch

Spagetti Rinderfiletstreifen Babyspinat Pinienkerne getrocknete Tomaten	€ 17.--
Rilano bowl Basmati Reis buntes gebratenes Gemüse Avocado spalten Mango Relish	€ 16.--
Luftige Spinatknödel braune Butter Parmesanchips kleiner gemischter Salat	€ 15.--

Hauptgerichte Fleisch

Gebackenes Hähnchenschnitzel Senf-Meerrettich Brez'npnade Bratkartoffeln	€ 18.--
Züricher Sahnegeschnetzeltes aus der Kalbshüfte Champignons Weißwein soße Kartoffelrösti	€ 21.--
Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte Bratkartoffeln mit Speck Preiselbeeren	€ 26.--
Rib Eye (250gr.) Pilzkruste rote Zwiebelmarmelade Bratkartoffeln	€ 32,-
Geschmorte Ochsenbäckchen Rotweinsöße Kartoffelpüree glaciertes Gemüse	€ 29.--
Coq au Vin Maispoularde Schalotten kräftige Gemüsesoße gebackene Polenta	€ 23.--

Hauptgerichte Fisch

Zanderfilet kross gebraten Gurkentagliatelle Kapern Weißwein-Dill-Soße	€ 22.--
Lachsfilet wilder Brokkoli Krustentierschaum Kartoffelsoufflé	€ 23.--

