



Herzlich willkommen im RISCHON, liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns und lassen Sie sich in heimeliger Atmosphäre von Küchenchef Daniels kreativer Kochkunst und herzlichem Service begeistern.

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Benvenuti al RISCHON, cari ospiti!

“Tutte le strade portano a Roma” e noi siamo molto contenti che la Vostra Vi abbia accompagnato fino a noi. Godetevi la Vostra sosta in nostra compagnia in un'atmosfera familiare e lasciatevi ispirare dalla cucina creativa dello chef Daniel e dal nostro caloroso servizio.

Siamo lieti della Vostra visita!

Welcome to the RISCHON, dear guests!

We are very pleased that you have found us. Enjoy your stay with us and let yourself be inspired in a homely atmosphere by chef Daniel's creative culinary art and warm service.

We are looking forward to your visit!





OFFENE WEINE | VINI AL CALICE | OPEN WINES






SCHAUMWEINE | BOLLICINE | SPARKLING WINES

Asolo Prosecco Sup. Extra Dry Pat del Comél Veneto		€ 4
Franciacorta Brut Cuvée Prestige Ca' del Bosco Lombardia		€ 8

WEIßWEINE | VINI BIANCHI | WHITE WINES

Kerner Köfererhof Köfererhof 2020		€ 4,5
Chardonnay Cardellino Elena Walch 2021		€ 5
Sauvignon Gols Griesser 2019		€ 5
Lugana Cà Francesco 2020		€ 4

ROTWEINE | VINI ROSSI | RED WINES

Magdalener Unterganzner Erbhof Unterganzner 2020		€ 4
Blauburgunder Kollerhof Kollerhof 2018		€ 6
Lagrein Hofstätter 2020		€ 4
Reserve del Conte Manincor 2019		€ 4,5
Gattinara Travagliani 2018		€ 6

DESSERTWEIN | VINO DA DESSERT | DESSERT WINE

Moscato Rosa Il Cantiniere Friuli		€ 5
--	---	-----





KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI | COLD APPETIZERS

Rindstatar mit hausgemachter Focaccia Tartara di manzo con focaccia fatta in casa Beef tartare with homemade focaccia		€ 18
Mit Kräutertopfen gefüllte Zucchini Blüten in Tempurateig auf Peperonispiegel Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta alle erbe su crema di peperoni Tempura zucchini blossoms filled with herb quark on pepperoni		€ 14
Blattsalat mit pochiertem Ei und Spargeln Insalatona con uovo in camicia e asparagi Salad with poached egg and asparagus	 	€ 14
Rindscarpaccio mit Spargelsalat Carpaccio di manzo con insalata di asparagi Beef carpaccio with asparagus salad	 	€ 16
Thunfisch tatakis auf Asiagemüse Tatakis di tonno su verdure asiatiche Tuna tatakis on Asian vegetables	 	€ 17
Oktopussalat Insalata di polpo Octopus salad	 	€ 15
Antipastovariation ab 2 Personen Variazione di antipasti da 2 persone Appetizer variation from 2 people		€ 18 pro Person a persona





SUPPEN UND WARME VORSPEISEN | MINESTRE E PRIMI PIATTI SOUPS AND WARM STARTERS

Spargelcremesuppe mit krokantem Schinken Crema di asparagi con prosciutto croccante Asparagus cream soup with crispy ham		€ 9
Kresseschaumsuppe mit Krabben Crema di crescione con granchio Cress foam soup with crab		€ 9
Hausgemachte Ravioli mit weißem und grünem Spargel gefüllt Ravioli fatti in casa ripieni di asparagi bianchi e verdi Homemade ravioli filled with white and green asparagus		€ 15
Bärlauchtagliatelle mit Spargeln Tagliatelle all'aglio orsino con asparagi Wild garlic tagliatelle with asparagus		€ 15
Kamutschlutzer mit Gemüse gefüllt in Tomatenbutter Casunziei di farina Kamut ripieni di verdure con burro al pomodoro Kamut Schlutzer stuffed with vegetables in tomato butter		€ 14
Tomatenrisotto mit Brie und Rukola Risotto al pomodoro con brie e rucola Tomato risotto with brie and rocket	 	€ 14
Weißer und grüner Kartoffelgnocchi mit Miesmuscheln in Safransud Gnocchi di patate bianchi e verdi con cozze e zafferano White and green potato gnocchi with mussels and saffron		€ 16
Zitronenspaghetti Chitarra mit Garnelen und Zucchini Spaghetti alla chitarra al limone con gamberi e zucchini Lemon spaghetti chitarra with shrimp and zucchini		€ 16





HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Schweinsschnitzel Wiener Art mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade Scaloppa alla milanese con patate arroste e marmellata di mirtilli rossi Wienerschnitzel with roasted potatoes and cranberry jam		€ 19
Spare Ribs mit Barbequesauce und Kartoffelspalten Spare Ribs con salsa barbecue e spicchi di patate Spare ribs with barbecue sauce and potato wedges	 	€ 21
Geschmorte Kalbsschulternaht mit Kartoffelpüree und grünen Bohnen Spalla di vitello brasata con purè di patate e fagiolini Braised shoulder of veal with mashed potatoes and green beans		€ 26
Lammkarree auf Frühlingszwiebeln und Rosmarinkartoffeln Carrè di agnello su cipollotti e patate al rosmarino Rack of lamb on spring onions and rosemary potatoes		€ 31
Weißer Spargeln mit Boznersauce, Salzkartoffeln und Osterschinken Asparagi bianchi con salsa bolzanina, patate lesse e prosciutto White asparagus with Bozner sauce, boiled potatoes and Easter ham		€ 23
Rinderfilet mit Kartoffelgratin und Spargeln Filetto di manzo con patate gratinate e asparagi Beef fillet with potato gratin and asparagus		€ 36
Zanderfilet auf Venere-Reis und Erbsen Filetto di Lucioperca su riso venere e piselli Zander fillet on Venere rice and peas		€ 26





NACHSPEISEN | DOLCI | DESSERT

Warmes Schokotörtchen mit Tonkabohneneis Tortino al cioccolato caldo con gelato alla fava tonka Warm chocolate tart with tonka bean ice cream		€ 10
Cookieshalbgefrorenes Semifreddo Cookies Cookies parfait		€ 9
Kardamom-Crème-Brûlée Crème brûlée al cardamomo Cardamom crème brûlée	 	€ 9
Erdbeertiramisú Tiramisú alle fragole Strawberry tiramisú		€ 9
Zweierlei Schokomousse Duetto di mousse al cioccolato Duet of chocolate mousse	 	€ 9
Zitronen-Rosmarinsorbet mit Alkohol Sorbetto al limone e rosmarino con alcol Lemon rosemary sorbet with alcohol	  	€ 6 8
Affogato mit hausgemachtem Eis Affogato con gelato fatto in casa Affogato with homemade ice cream	 	€ 5,5
Brot und Gedeck Pane e coperto Bread and place settings		€ 2





ALLERGEN HINWEIS | AVVISO ALLERGENICO | ALLERGEN NOTICE

Sollten bestimmte Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese geben Ihnen gerne genauere Infos. Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.

In caso di allergie o intolleranze ad alcuni alimenti e sostanze, Vi preghiamo di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Saremo lieti di fornirVi ulteriori informazioni. Al bisogno vengono usati prodotti surgelati.

If certain substances cause allergies or intolerances in you, please let our staff know when you order. They will be happy to provide you with more detailed information. If necessary, frozen products are used.

LEGENDE | LEGENDA | LEGEND



glutenfrei | senza glutine | gluten free



vegetarisch | vegetariano | vegetarian



laktosefrei | senza lattosio | lactose free

