



RÜTIHOF

BERGBEIZ.AG

**HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS AUF DEM RÜTIHOF.
WIR FREUEN UNS SEHR, SIE BEI UNS ZU HABEN.**

**WIR SETZEN MIT UNSEREN GERICHTEN NEUE TRENDS UND VERARBEITEN
NUR NOCH GANZE TIERE IN MODERNE GERICHTE. IN UNSERER GENUSSWERKSTATT25
WERDEN EINZELNE GRUNDPRODUKTE WIE BEISPIELSWEISE ÖL VON UNS SELBST
HERGESTELLT.**

**IHR GASTGEBER
ANDREAS FETSCHER**

DEKLARATION:

**ALLES FLEISCH, WELCHES NICHT SPEZIELL GEKENNZEICHNET WIRD,
STAMMT AUS DER SCHWEIZ.**

**UNSERE MITARBEITER INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN,
WELCHE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN.**

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE MWST UND IN CHF.

För de chlini Hunger

TAGESSUPPE **10.50**

PÄÄRLI RAUCHWÜRSTLI **13.60**
(Wildschwein)
dazu St.Galler Hausbrot und Garnituren

SALATSCHÜSSEL
mit Pouletstreifen **27.50**
mit mariniertem Tofu **25.00**
mit Ei **21.00**

WURST-KÄSESALAT
(MIT CERVELAT VOM ALPSCHWEIN)
einfach **18.50**
garniert **22.00**

Zum "Schnause"

APÉRO - PLÄTTLI „RÜTIHOF“ **10.50 PRO PERSON**
mit Alpkäse, hausgemachter Rehsalami,
Blätterteigstangen, Nüssli und Oliven

GOURMET - PLÄTTLI „RÜTIHOF“ **18.50 PRO PERSON**
Hausgemachtes Hobelfleisch, Rehsalami vom heimischen Reh,
Speck, Lamm-Landjäger, Rohschinken vom Eichelschwein,
Brie und Bergkäse sowie diverse Garnituren

För de grossi Hunger

CURRY WURST (Kalb vom Mächler Melchior) mit hausgemachter Currysauce Und Pommes Frites	23.00
HAUSGEMACHTE FISCHKNUSPERLI (Zander, Estland, Wildfang) serviert mit Pommes Frites und Tartarsauce oder mit Salat garniert	28.50
PANIERTES SCHNITZEL (Schwein) serviert mit Pommes Frites	27.50
POULETFLÜGELI mit Rütihof-Pommes und unserer Haussauce	24.00
BRATWURST mit Rösti und Zwiebelsauce	
Alpschwein	26.00
Kalb	26.50
Lamm (vom Rütihof)	27.00
ANGUS-BURGER „RÜTIHOF“ (Rind/Kalb) mit St. Galler Huusbrot serviert mit Pommes Frites	28.50
CORDON BLEU (Kalb) serviert mit Pommes Frites oder mit Salat garniert	45.50

Vorspeisen

BUNTER BLATTSALAT mit Radiesli, Cherrytomaten und Nüssen	9.50
GEMISCHTER SALAT	11.00
SPARGELCREMESUPPE mit einem Grissini mit Rohschinken umhüllt	13.00
RINDERZUNGEN - CARPACCIO mit gepickeltem Gemüse und Kräutervinaigrette	17.00
TARTAR „RÜTIHOF“ frisch und von Hand geschnitten serviert mit Toast, Chimichurri und Chilisauce	34.00 ½ PORTION 26.50

Vegetarisch / Vegan

KARTOFFELGNOCCHI „HAUSGEMACHT“ an einem Baumnusspesto vom Hof oder Tomatensauce 	34.90
SPARGELRISOTTO mit buntem Frühlingsgemüse	32.50
POLENTASTRUDEL auf frischem Spargelragout	35.50

 Vegan

Rütihofplatten mit Fleisch von hier

RINDSFILET AM STÜCK /460 GRAMM (AB 2 PERSONEN)

mit Country Pommes, hausgemachten Krokette, Grillgemüse und Sauce Bénaise

68.00 PRO PERSON

FLANK STEAK VOM RIND /500 GRAMM (AB 2 PERSONEN)

mit Country Pommes, hausgemachten Krokette, Grillgemüse und Kräuterbutter

53.00 PRO PERSON

ENTRECÔTE DOUBLE VOM RIND /500 GRAMM (AB 2 PERSONEN)

mit Country Pommes, hausgemachten Krokette, Grillgemüse und Zwiebelbutter

63.00 PRO PERSON

PLATTE „RÜTIHOF“ (AB 2 PERSONEN)

Cordon Bleu (Kalb), Paniertes Schnitzel (Schwein) und Pouletflügeli mit Country Pommes, hausgemachten Krokette, Grillgemüse und 4 verschiedenen Saucen

48.00 PRO PERSON



GESCHNETZELTE KALBSLEBER

gebraten in Salbeiöl
serviert auf Rösti und einer Gemüsegaritur

38.50

RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“

mit hausgemachten Kartoffelgnocchi und Frühlingsgemüse

49.00

RÜTIHOF-STEAK VOM WEIDERIND /240 GRAMM

Entrecôte-Medium mit Röstzwiebelbutter
dazu Pommes Frites und Grillgemüse

56.00

Der Klassiker

...À DISCRÉTION!



**DIE TARTAREN VERWENDETEN DIESEN HUT IN ÄHNLICHER ART AUF IHREN
FELDZÜGEN DURCH DIE WELT. UNTER DEM HUT KNISTERTE DAS LAGERFEUER
UND IM HUTRAND BRODELTE DIE SUPPE ZUSAMMEN MIT DEM SAFT VOM FLEISCH.
SOBALD DER HUT HEISS IST, WIRD DAS FLEISCH AUF DIE HAKEN GESPIESST UND
BIS ZUM GEWÜNSCHTEN ZEITPUNKT GEGART.**

TARTARENHUT - MENÜ AB 2 PERSONEN

SALATSCHÜSSEL

mit Cherrytomaten, Brotcroustons und gehobeltem Parmesan

TARTARENHUT „RÜTIHOF“ À DISCRÉTION

mit Kalb, Rind, Poulet und Schwein sowie Speck

dazu verschiedene Saucen

Kartoffelgratin und Reis sowie vier Sorten Gemüse

FR. 74.00 PRO PERSON