



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.



**Aargau
isch fein**

Wir kochen mit
Regionalprodukten

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 **22.00**

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	
-Schwein	26.00
-Kalb	26.50
-Lamm (vom Rütihof)	27.00
ANGUS-BURGER „RÜTIHOF“ (Rind/Kalb) mit St. Galler Huusbrot serviert mit Pommes Frites	29.00
CORDON BLEU (Kalb) serviert mit Pommes Frites oder mit Salat garniert	45.50
GESCHNETZELTE KALBSLEBER gebraten in Salbeiöl serviert auf Rösti und einer Gemüse garnitur	38.50

Vorspeisen

BUNTER BLATTSALAT mit Radiesli, Cherrytomaten und Nüssen	10.50
GEMISCHTER SALAT	12.50
KÜRBISCRÈMESUPPE	14.50
BÜNDNER GERSTENSUPPE	13.50
NÜSSLISALAT Mit Ei	15.50
Mit Ei und Speck	16.50
Mit sautierten Pilzen	17.50
TARTAR „RÜTIHOF“ frisch und von Hand geschnitten serviert mit Toast, Chimichurri und Chilisauce	34.00 ½ PORTION 26.50
GEBRATENE REHSTREIFEN UND PILZE An gepickeltem Gemüse, serviert mit herbstlichem Salat	18.00
HAUSGEBEITZTES FORELLENFILET Aus Gränichen Mit lauwarmem Brioche, buntem Blattsalat und Meerrettich	21.00

Vegetarisch / Vegan

KARTOFFELGNOCCHI „HAUSGEMACHT“ an einem Baumnusspesto vom Hof oder Tomatensauce 	34.90
SÜSSKARTOFFEL - SIN CARNE Mit weissen und roten Bohnen sowie Gemüse  	33.00
KÜRBISRISOTTO Mit sautierten Pilzen 	33.00



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Rütihofplatten mit Fleisch von hier

FILET VOM RIND UND KALB /500 GRAMM (AB 2 PERSONEN)

mit Country Pommes, hausgemachten Krokette, Grillgemüse und Sauce Béarnaise

68.00 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 Pouletflügel mit Country Pommes, hausgemachten Krokette, Grillgemüse und 4 verschiedenen Saucen

48.00 PRO PERSON

WILDPLATTE VOM AARGAUER WILD /500 GRAMM (AB 2 PERSONEN)

Rehrücken, Rehschnitzel, Rehpfeffer und Wildschweinchipolata Mit Spätzli, Rotkohl, Marroni, Pilze, Rosenkohl und einer Rotweinbirne

67.00 PRO PERSON



REHSCHNITZEL „MIRZA“

Serviert mit Spätzli, Rotkohl, Marroni, Rosenkohl und einer Rotweinbirne

48.00

REHPFEFFER

Serviert mit Spätzli, Rotkohl, Marroni, Rosenkohl und einer Rotweinbirne

43.00

RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“

mit hausgemachten Kartoffelgnocchi und Herbstgemüse

49.00

RÜTIHOF-STEAK VOM WEIDERIND /250 GRAMM

Entrecôte-Medium mit Röstzwiebelbutter dazu Pommes Frites und Grillgemüse

58.00

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, Brotcroutons 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. 75.00 PRO PERSON