



**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.**



Wir kochen mit  
Regionalprodukten

# För de chlini Hunger

**TAGESSUPPE** **10.50**

**PÄÄRLI RAUCHWÜRSTLI** **13.60**

(Wildschwein)

Dazu St. Galler Hausbrot und Garnituren

**SALATSCHÜSSEL**

Mit Ei

**22.00**

Mit mariniertem Tofu

**25.00**

Mit Pouletstreifen

**27.50**

**WURST-KÄSESALAT**

(Mit Cervelat vom Alpschwein)

Einfach

**18.50**

Garniert

**22.50**

---

## Zum "Schnause"

**APÉRO - PLÄTTLI „RÜTIHOF“**

**12.50 PRO PERSON**

Mit Alpkäse, hausgemachter Rehsalami,  
Blätterteigstangen, Nüssli und Anti Pasti

**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

**„RINDSFILETSCHNECKEN“ VOM ANGUS-RIND**

Mit Kräuterbutter überbacken und serviert mit Chilibrot

-6 Stück für 1-2 Personen

**24.50**

-12 Stück für 2-4 Personen

**39.50**

-18 Stück für 4-6 Personen

**49.50**

# För de grossi Hunger

<b>CURRY WURST</b> (Kalb vom Mächler Melchior) Mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites	<b>23.00</b>
<b>HAUSGEMACHTE FISCHKNUSPERLI</b> (Zander, Estland, Wildfang) Serviert mit Pommes Frites und Tartarsauce oder mit Salat garniert	<b>34.00</b>
<b>PANIERTES SCHNITZEL</b> Serviert mit Pommes Frites und Frühlingsgemüse	
-vom Schwein	<b>31.00</b>
-vom Kalb „Wiener-Art“	<b>47.00</b>
<b>POULET-FLÜGELI</b> Mit Rütihof Pommes und unserer Haussauce	<b>24.00</b>
<b>BRATWURST</b> Mit Rösti und Zwiebelsauce	
-Schwein	<b>26.50</b>
-Kalb	<b>27.00</b>
<b>„RÜTIHOF“ BURGER</b> (Angus-Rind/Kalb) Mit Sesam-Chili-Bun und Alpkäse, serviert mit Pommes Frites	<b>32.00</b>
<b>CORDON BLEU</b> (Kalb) Serviert mit Pommes Frites und Frühlingsgemüse oder mit Salat garniert	<b>48.00</b>
<b>GESCHNETZELTE KALBSLEBER</b> Gebraten in Salbeiöl, serviert mit Rösti und Frühlingsgemüse	<b>41.00</b>
<b>HAUSGERÄUCHERTE SPARERIBS</b> Mit Rütihof Pommes, kleinem Cole Slaw und unserer BBQ-Sauce	<b>32.00</b>

# Vorspeisen

<b>BUNTER BLATTSALAT</b> Mit Radiesli, Cherrytomaten und Kernen	<b>12.00</b>
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	<b>13.00</b>
<b>BÄRLAUCHCRÈMESUPPE</b> Mit Schinken Crostini	<b>14.50</b>
<b>TATAR „RÜTIHOF“ VOM RIND</b> Frisch und von Hand geschnitten, serviert mit Toast, Chimi-Churri und Chilisauce	<b>35.00</b> <b>½ PORTION 27.00</b>
<b>BUNTER FRÜHLINGSSALAT</b> Mit Rindszungen-Carpaccio und gepickeltem Gemüse	<b>16.00</b>
<b>CAESAR SALAT</b> Mit Croûtons und gebackenem Poulet in Knuspermantel	<b>19.00</b>

---

# Vegetarisch / Vegan

<b>KARTOFFELGNOCCHI „HAUSGEMACHT“</b> An einem Baumnusspesto vom Hof oder an einer Tomatensauce 	<b>34.90</b>
<b>TAGLIATELLE</b> An einer Bärlauch Sauce, begleitet von Frühlingsgemüse	<b>33.00</b>
<b>HAUSGEMACHTE RAVIOLI</b> Gefüllt mit Ricotta und Spinat begleitet von Frühlingsgemüse	<b>33.00</b>



Vegan



laktosefrei



glutenfrei

# Rütihofplatten mit Fleisch von hier

## **FILET VOM RIND / 500 GRAMM (AB 2 PERSONEN)**

Mit Country Pommes, hausgemachten Krokette, Grillgemüse und Sauce Béarnaise

**69.00 PRO PERSON**

## **ENTRECÔTE DOUBLE VOM RIND / 550 GRAMM (AB 2 PERSONEN)**

Mit Country Pommes, hausgemachten Krokette, Grillgemüse und Zwiebelbutter

**65.00 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

**51.00 PRO PERSON**



---

## **„WALLISER STEAK“ VOM SCHWEIN**

Mit Tomaten und Raclette überbacken, serviert mit Tagliatelle und Frühlingsgemüse

**39.50**

## **RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“**

Serviert mit hausgemachten Kartoffelgnocchi und Frühlingsgemüse

**51.00**

## **RÜTIHOF-STEAK VOM WEIDERIND / 250 GRAMM**

Entrecôte-Medium mit Röstzwiebelbutter, dazu Pommes Frites und Grillgemüse

**61.00**

# 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

**GERNE SERVIEREN WIR IHNEN DAS TARTARENHUT-MENÜ  
AUF RESERVATION ODER ANFRAGE**

### 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

**77.00 PRO PERSON**