



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

Für de chlini Hunger

TAGESSUPPE	11.00
PÄÄRLI RAUCHWÜRSTLI (Wildschwein) Dazu St. Galler Hausbrot und Garnituren	13.60
SALATSCHÜSSEL Mit Ei	22.00
Mit mariniertem Tofu	25.00
Mit Pouletstreifen	27.50
WURST-KÄSESALAT Mit Cervelat vom Alpschwein und le Gruyère	
Einfach	18.50
Garniert	22.50

Zum "Schnause"

APÉRO - PLÄTTLI „RÜTIHOF“ Mit Alpkäse, hausgemachter Rehsalami, Blätterteigstangen, Nüssli und Anti Pasti	12.50 PRO PERSON
GOURMET - PLÄTTLI „RÜTIHOF“ Hausgemachtes Hobelfleisch, Rehsalami vom heimischen Reh, Speck, Lamm-Landjäger, Rohschinken vom Eichelschwein, Brie und Bergkäse sowie diverse Garnituren	18.50 PRO PERSON
„RINDSFILETSCHNECKEN“ VOM ANGUS-RIND Mit Kräuterbutter überbacken und serviert mit Chilibrötli	
-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

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	34.00
PANIERTES SCHNITZEL Serviert mit Pommes Frites und Sommergemüse	
-vom Schwein	31.00
-vom Kalb „Wiener-Art“	47.00
POULET-FLÜGELI Mit Rütihof Pommes und unserer Haussauce	24.00
BRATWURST Mit Rösti und Zwiebelsauce	
-Schwein	26.50
-Kalb	27.00
„RÜTIHOF“ BURGER (Angus-Rind/Kalb) Mit Sesam-Chili-Bun und Alpkäse, serviert mit Pommes Frites	32.00
CORDON BLEU (Kalb) Gefüllt mit le Gruyère und Kochschinken, serviert mit Pommes Frites und Sommergemüse oder mit Salat garniert	48.00
GESCHNETZELTE KALBSLEBER Gebraten in Salbeiöl, serviert mit Rösti und Sommergemüse	41.00
HAUSGERÄUCHERTE SPARERIBS Mit Rütihof Pommes, kleinem Cole Slaw und unserer BBQ-Sauce	32.00

Vorspeisen

BUNTER BLATTSALAT Mit Radiesli, Cherrytomaten und Kernen	12.00
GEMISCHTER SALAT	13.00
GEEISTE TOMATENSUPPE MIT BASILIKUMGLACE und Parmesanchip	14.50
TATAR „RÜTIHOF“ VOM RIND Frisch und von Hand geschnitten, serviert mit Toast, Chimi-Churri und Chilisauce	35.00 ½ PORTION 27.00
VITELLO TONNATO VOM KALB Garniert mit Rucola und Alpkäse	32.50 ½ PORTION 18.50
CAESAR SALAT Mit Croûtons und gebackenem Poulet im Knuspermantel	19.00

Vegetarisch / Vegan

KARTOFFELGNOCCHI „HAUSGEMACHT“ An einem Baumnusspesto vom Hof oder an einer Tomatensauce 	34.90
HAUSGEMACHTE GEMÜSELASAGNE Begleitet von Sommergemüse	29.50
HAUSGEMACHTE RAVIOLI Gefüllt mit Ricotta und Spinat begleitet von Sommergemüse	33.00

 Vegan

 laktosefrei

 glutenfrei

Rütihofplatten mit Fleisch von hier

FILET VOM RIND / 500 GRAMM (AB 2 PERSONEN)

69.00 PRO PERSON

Mit Country Pommes, hausgemachten Krokette, Grillgemüse und Sauce Béarnaise

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

55.00 PRO PERSON

Mit Country Pommes, hausgemachten Krokette, Grillgemüse und Kräuterbutter

PLATTE „RÜTIHOF“ (AB 2 PERSONEN)

52.00 PRO PERSON

Cordon Bleu (Kalb), hausgeräucherte Spareribs und Pouletflügeli, mit Country Pommes, hausgemachten Krokette, Grillgemüse und 4 verschiedenen Saucen



RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“

51.00

Serviert mit hausgemachten Kartoffelgnocchi und Sommergemüse

RINDSFILETMEDAILLONS / 180 GRAMM

65.00

mit Pfeffersauce,
dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

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