

«Es ist besser zu geniessen  
und zu bereuen, als zu bereuen,  
dass man nicht genossen hat.»

«Il vaut mieux savourer et  
regretter que de regretter de  
ne pas avoir profité.»

*Giovanni Boccaccio*



# Herzlich willkommen im Restaurant und Hotel Rüttihubelbad

Unser Küchenteam unter der Leitung von Sandro Flückiger verwöhnt Sie mit klassischen Gerichten und solchen der modernen Gastronomie. Saisonale Kreationen mit frischen Zutaten zeichnen unsere Küche aus. Die Produkte stammen, wenn immer möglich, von Lieferanten aus der Region. Wir tragen Verantwortung für unsere Umwelt und versuchen die Transportwege der angebotenen Lebensmittel möglichst gering zu halten. Teilweise finden Sie Gemüse, Kräuter und Wildkräuter aus unserem eigenen Garten auf dem Teller. Das Brot, die Zöpfe und die Kuchen stammen aus unserer hauseigenen Bio-Backwerkstatt.

## Geniessen mit Weitblick

In unserem Restaurantbereich Enggistein, der Gaststube, der Moosstube, in der Sie sich wie in einem Chalet fühlen, und auf unserer herrlichen Sommerterrasse sorgt das Rüttihubel Team für ihr Wohlbefinden. Mit fantastischem Weitblick auf die Berner Alpen, Schreckhorn, Finsteraarhorn, Eiger, Mönch und Jungfrau servieren wir Ihnen auch ein reichhaltiges Frühstücks- und Brunchbuffet.

## Feiern und Tagen

Sie möchten ein Familienfest feiern, eine rauschende Hochzeit im Walkringersaal durchführen oder einen Kurs in unseren Seminarräumen veranstalten mit Essen bei uns im Restaurant? Sie und Ihre Gäste können in unseren Hotelzimmern übernachten. Wir beraten Sie gerne.

## SOMMERZEIT

	Vorspeise	Hauptgang
<b>vt</b> <b>TOMATEN-BURRATA</b>	<b>16.00</b>	<b>25.00</b>
<b>g</b> mit Olivenöl, Balsamico und Fleur de Sel verfeinert <i>Burrata de tomates affinée à l'huile d'olive, au vinaigre balsamique et à la fleur de sel</i>		
<b>vn</b> <b>GEEISTE TOMATEN-KOKOSSUPPE</b>	<b>12.50</b>	<b>16.50</b>
<b>g</b> mit Pestoschaum (Kaltschale) <i>Soupe de tomates et de noix de coco avec mousse au pesto</i>		
<b>vt</b> <b>BIO-PASTARONDELLEN MIT RICOTTA GEFÜLLT</b>		<b>27.50</b>
an Zitronenrahmsauce <i>Rondelles de pâtes bio farcies à la ricotta avec sauce à la crème et au citron</i>		
<b>CLUBSANDWICH</b>		<b>26.00</b>
mit hausgemachtem Toastbrot, gebratener Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Salat, Tomate, Essiggurke, Tatarsauce, Cocktailsauce und Pommes frites <i>Club sandwich avec pain de mie maison, poulet grillée, bacon, œuf au plat, salade, tomate, cornichon, sauce tartare, sauce cocktail et des frites</i>		
<b>CORDON-BLEU VOM SCHWEIN *</b>		<b>37.00</b>
gefüllt mit Rohesspeck, Burrata, Dörrtomaten, Basilikum Fitnesssteller vom Buffet <i>Cordon-bleu de porc farci de lard cru, burrata, tomates séchées, basilic</i>		

## VORSPEISEN | ENTRÉE

<b>vt</b>	<b>E GABLETE SALAT</b>	kleiner Teller	<b>11.00</b>
<b>vn</b>	Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet Sie finden dort auch vegane Salate	grosser Teller	<b>16.00</b>
	<i>Servez-vous dans notre riche buffet de salades Vous y trouverez également des salades végétaliennes</i>		

### RÜTTIHUBEL-SALAT

Emmentaler Salat mit Parmesandressing, Ei,  
Speck und Croutons

*Salade d'emmental avec vinaigrette au parmesan,  
œuf, lardons et croûtons*

Vorspeise	<b>12.50</b>
Hauptgang	<b>18.50</b>
mit gebratenen Pouletstreifen	+ <b>9.00</b>
mit gebratenen Crevetten	+ <b>9.50</b>

## TATAR-VARIATIONEN | VARIATION DE TATARE

### RÜTTIHUBEL SIMMENTALER-RINDSTATAR

mit Kapernäpfeln, Zwiebeln, Essiggürklein  
Dazu servieren wir Röstbrot

*Tartare de boeuf avec des câpres, des oignons,  
cornichons au vinaigre servi avec du pain grillé*

Vorspeise	<b>22.00</b>
Hauptgang	<b>29.50</b>
mit Cognac oder Calvados 2cl	+ <b>7.00</b>

### HAUSGEBEIZTES RUBIGER LACHSFORELLENTATAR

mit Crème fraîche, Limette, Kapern,  
Zwiebeln, Butter, Röstbrot

*Tartare de truite saumonée «Rubiger» maison,  
crème fraîche, citron vert, câpres, oignons, beurre, pain grillé*

Vorspeise	<b>21.50</b>
Hauptgang	<b>29.00</b>

### VEGETARISCHES TATAR

von der geräucherten Karotte, mit Olivenöl  
und weissem Balsamico, Butter, Röstbrot

*Tartare végétarien de la carotte fumée, de l'huile d'olive  
et vinaigre balsamique blanc, beurre, pain grillé*

Vorspeise	<b>17.00</b>
Hauptgang	<b>24.00</b>

Pommes frites als Beilage zu den Tartar-Variationen	+ <b>6.50</b>
<i>Frites en accompagnement des variations de tartare</i>	

## FLEISCH | VIANDE

**g SUURE MOCKE** **34.00**  
mit Kartoffelstock und Gemüse  
*«Suure Mocke» avec purée de pommes de terre et légumes*

**RÜTTIHUBEL-RINDSBURGER** **29.50**  
Saftiger Hamburger zwischen Sesam-Brötchen aus unserer Backwerkstatt mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Käse und frittierten Zwiebelringen. Serviert mit Cocktailsauce und Pommes frites  
*Burger maison juteux, pain au sésame de notre boulangerie avec oignons frits, tomates, concombres, fromage. Servi avec une sauce cocktail et des frites*

**l WIENER SCHNITZEL VOM KALB \*** **40.50**  
mit Preiselbeeren und Gemüsevariation  
Beilage nach Wahl  
*Escalope de veau viennoise avec airelles rouges, variation de légume. Accompagnement au choix*

**HÄHNI METZGER-BRATWURST \*** **27.50**  
mit Zwiebelsauce, Gemüse. Beilage nach Wahl  
*Saucisse à rôtir du boucher Hähni avec sauce aux oignons, légumes. Accompagnement au choix*

**RÜTTIHUBEL RINDSENTRECÔTE ACETO TAGLIATA \*** **46.00**  
Bio Rindsentrecôte, 7 Tage in 15jährigen Aceto Balsamico eingelegt als Tagliata gebraten, mit Gemüse  
*Entrecôte de bœuf bio, mariné dans du vinaigre balsamique de 15 ans d'âge, rôtie en tagliata avec des légumes*

\* Beilagen nach Ihrem Gluscht:  
Reis, Tagliatelle, Kartoffelstock, Bratkartoffeln  
oder Pommes frites, als Fitnesssteller mit Salat vom Buffet

\* Accompagnements selon votre envie:  
*Riz, tagliatelles, purée de pommes de terre, pommes de terre sautées ou frites, comme assiette fitness avec salade du buffet*

## VEGAN

### RÜTTIHUBEL-BURGER

29.50

Würziger Randen-Quinoa-Burger zwischen Vollkorn-Brötchen aus unserer Bio-Backwerkstatt, Tomaten, Gurken, frittierte Zwiebeln. Serviert mit Cocktailsauce und Pommes frites

*Burger maison composé d'une galette de quinoa et betteraves, de pain complet de notre boulangerie, d'oignons frits, de tomates et de concombres. Servi avec une sauce cocktail et des frites*

### GEMÜSE-KOKOSCURRY

25.50

mit Reis und knusprigem Seidentofu

Curry de légumes et de noix de coco avec du riz et tofu soyeux croustillant

### GEMÜSE IM BACKTEIG

26.50

mit Pommes frites und veganer Tatarsauce

*Croustillants végétaliens frits avec frites et sauce tartare*

## VEGETARISCH | VÉGÉTARIEN

### TAGLIATELLE FIORENTINA ZU BESUCH IM RÜTTIHUBEL

26.00

Tagliatelle an frischer Spinatsauce mit geriebenem Fetakäse  
Gebräunte Pinienkerne leicht im Emmentaler-Honig  
karamelisiert

*Tagliatelle à la sauce aux épinards frais avec de la feta râpée et pignons de pin dorés légèrement caramélisés dans le miel d'Emmental*

## FISCH | POISSON

### RUBIGER LACHSFORELLE GEBRATEN

35.50

Zitronentagliatelle und Gemüsevariationen

*Truite saumonée «Rubigen» rôtie avec Tagliatelles au citron  
et variations de légumes*

### EGLI IM BIERTEIG FRITTIERT AUF POMMES FRITES

28.00

dazu Tatarsauce und Zitrone

*Filet de Perche frit à la bière sur des frites  
et avec sauce tartare et citron*

- 
- l** Laktosefrei | *sans lactose*
  - g** Glutenfrei | *sans gluten*
  - vt** Vegetarisch | *végétarien*
  - vn** Vegan | *vegan*

Über Zutaten in unseren Produkten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden Sie auf Anfrage gerne.

*Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt  
*Les prix s'entendent TVA de 8,1% incluse*

## Gutscheine

- > Wertgutschein mit Ihrem **Wunschbetrag**
- > Gutschein für unseren **Rüttihubelbad-Brunch**
- > Gutschein für einen Besuch im **Sensorium**

An unserer Rezeption beim Haupteingang erhältlich oder online:  
ruettihubelbad.ch

## Frühstücksbuffet

**Mittwoch bis Samstag von 7 – 10 Uhr**

Mit einem vielseitigen Frühstück genussvoll in den neuen Tag starten.

## Brunchbuffet

**Am Sonntag offerieren wir Ihnen von 9 – 13 Uhr  
ein reichhaltiges Brunchbuffet.**

Lassen Sie sich vom Rüttihubel-Brunchbuffet verwöhnen.

Bitte reservieren Sie für Frühstück und Brunch  
frühzeitig Ihren Tisch: ruettihubelbad.ch

