



## VORSPEISEN

Vorspeisenvariation „Klein Rigi“	28.50
Carpaccio vom Rindsfilet / Vitello Tonnato / Tatar vom Rind	
Vitello Tonnato   Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce	19.50
Vitello «Klein Rigi»   Dünne Kalbfleischscheiben mit Olivenöl und Balsamico	19.50
Carpaccio vom Rindsfilet	19.50
Tatar vom Rind mit Toast und Butter	21.00
	als Hauptgang 37.00
Gebackene Egliknusperli an hausgemachter Tartarsauce	16.50



## SALATE

Bunter Blattsalat	10.50
Gemischter Salat	12.50
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	13.50
Randen Carpaccio mit Feta und Ruccola	16.00

Unsere hausgemachten Dressings: Italienisch, Französisch, Hausdressing



## SUPPEN

Rieslingsuppe	9.80
---------------	------



## RIND VOM GRILL



	200 g	300 g
<b>Rindsfilet</b>	52.00	58.50
<i>Das Rindsfilet hat die „feinste“ Struktur aller Teilstücke des Tieres. Das Filet ist sehr fettarm und ein wichtiger Vitamin- und Mineralstofflieferant. 6 bis 8 Wochen gereift.</i>		
	250 g	350 g
<b>Am Knochen gereiftes Swiss Rindsentrecôte</b>	52.50	58.50
<i>Das Entrecôte ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rindes. Mindestens 6 Wochen gereift.</i>		
<b>Rindsfiletspiess ca. 300 g</b>		49.00
<i>(Medaillons vom Rindsfilet)</i>		
<b>Rindsfiletstreifen</b>		39.50
<i>mit hausgemachter Paprikasauce</i>		
<b>Rindsfiletstreifen</b>		39.50
<i>mit hausgemachter grüner Pfeffersauce</i>		
<b>Rindsfiletstreifen</b>		39.50
<i>mit hausgemachter Jus</i>		



## SCHWEIN VOM GRILL

	200 g	300 g
<b>Swiss Schweinssteak</b>	28.50	34.50
<i>Der Schweinerücken ist ein kurzfaseriges, mageres Fleisch mit sehr niedrigem Fettgehalt.</i>		

## KALB VOM GRILL

	200 g	300 g
<b>Swiss Kalbssteak</b>	49.50	62.00
<i>Der Kalbshohrücken ist neben dem Kalbsfilet das edelste, zarteste und magerste Teilstück vom Kalb.</i>		

## POULET VOM GRILL

<b>Swiss Pouletbrust Suprême mit Haut</b>	35.00
---	-------



## RIGI KLASSIKER AB 2 PERSONEN

**Châteaubriand** ca. 450 g mit Sauce Béarnaise pro Person 58.50

**Châteaubriand** ca. 600 g mit Sauce Béarnaise pro Person 68.00

*Châteaubriand ist ein doppeltes Steak des Rinderfilets.*

*Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Châteaubriand (1768-1848) zurück.*

## SAUCEN

Pfeffersauce 5.50

Jus 5.50

Sauce Béarnaise 5.50

Das Gewicht des Fleisches bezieht sich auf den Rohzustand vor dem Grillen.



Zanderfilet	42.50
Egliknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	33.50
Gebratene Riesencrevetten (in Schale)	39.50











Teigwaren an Basilikumpesto	22.50
-----------------------------	-------



Pommes frites	6.50
Kroketten	6.50
Hausgemachte Spätzle	6.50
Teigwaren	6.50
Hausgemachter Kartoffelgratin	6.50
Gemüsebouquet	6.50
Grillgemüse	6.50
Spinat	6.50
Djuvec-Reis - unser „Klassiker“	6.50
Fitnesssteller	13.00



## FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT

Rind	CH		Zander	EST	
Schwein	CH		Riesencrevetten	VN	
Kalb Swiss Prime	CH		Egli	EST	
Poulet Frifag	CH				
Thunfisch	Pazifik				

### Unsere Lieferanten:

Fleisch: „Unser Chef“ Walter Arnold

Gemüse: Gemüsebau Egger, Wertbühl

Bei Allergien fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.