



## WILDGERICHTE «FRISCH ZUBEREITET»

|      |                                                                                      |       |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|      | <b>Rehpfeffer Jäger Art</b>                                                          | 43.00 |
|      | mit Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeer-Apfel                                      |       |
|      | <b>Rehgeschnetzeltes Diana an Eierschwämmli Rahmsauce</b>                            | 44.00 |
|      | mit Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeer-Apfel                                      |       |
|      | <b>Rehrückenmedaillons an Preiselbeersauce</b>                                       | 49.50 |
|      | mit Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeer-Apfel                                      |       |
|      | <b>Hirschentrecôte Hubertus an Dörripflaumensauce</b>                                | 49.50 |
|      | mit Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeer-Apfel                                      |       |
| vegi | <b>Herbstteller</b>                                                                  | 38.00 |
|      | Alle feinen Beilagen von den Wildgerichten als Hauptspeise (ohne Fleisch)            |       |
| vegi | <b>Pilzpastetli</b>                                                                  | 36.00 |
|      | Blätterteigpastetli mit Pilzragout an Rahmsauce und Kräutern dazu eine Rotweinsbirne |       |

## DER WILDKLASSIKER AB 2 PERSONEN

|                                                                    |            |       |
|--------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| <b>Ganzer Rehrücken am Tisch flambiert und tranchiert</b>          | pro Person | 55.00 |
| in einem Gang serviert                                             |            |       |
| herbstliche Gemüse.- und Früchtegarnitur dazu hausgemachte Spätzli |            |       |

## ZU UNSEREN WILDGERICHTEN EMPFEHLEN WIR IHNEN AUSERLESENE WEINE AUS UNSERER WEINHANDLUNG «REUSSWEINE»

|                                            |                                  |             |              |              |
|--------------------------------------------|----------------------------------|-------------|--------------|--------------|
| <b>Don Carlos Res. aus der Magnum</b>      | <b>Don Carlos</b>                | <b>2024</b> | <b>10 cl</b> | <b>8.50</b>  |
| Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal     |                                  |             |              |              |
| <b>Barbera Superiore Campii Raudii DOC</b> | <b>Oilvero</b>                   | <b>2022</b> | <b>10 cl</b> | <b>9.50</b>  |
| Barbera                                    |                                  |             |              |              |
| <b>Humagne Rouge AOC Julius</b>            | <b>Pierre Alain Mathier 2020</b> |             | <b>75 cl</b> | <b>67.00</b> |
| Humagne                                    |                                  |             |              |              |
| <b>Belcampo DOC Ticino</b>                 | <b>Cantina Amman</b>             | <b>2022</b> | <b>75 cl</b> | <b>58.00</b> |
| Merlot                                     |                                  |             |              |              |
| <b>Moreccio DOC Bolgheri</b>               | <b>Casa di Terra</b>             | <b>2019</b> | <b>75 cl</b> | <b>70.00</b> |
| Negroamaro                                 |                                  |             |              |              |

## VORSPEISEN

|      |                                                                                                                             |       |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| vegi | frisch gebackenes Chnoblibrot XXL                                                                                           | 13.50 |
| vegi | Bunt gemischter Salat mit Brotcroûtons<br>wählen Sie zwischen Frenchdressing oder rotem Balsamicodressing                   | 14.00 |
|      | Nüsslisalat mit gebratenen Speckwürfeli, gehacktem Ei und Brotcroûtons<br>serviert mit Frenchdressing                       | 15.50 |
|      | Rehcarpaccio mit Parmesan und Rucola<br>serviert Kürbiskaltschale                                                           | 23.50 |
| vegi | Frischer Randensalat<br>Apfel und Meerrettich mariniert                                                                     | 17.50 |
| vegi | lauwarmer „Geissächäs“ vom Maitre fromager Rolf Beeler mit Honig und Kräuter<br>auf karamelierten Rosmarinfeigen und Rucola | 23.50 |
| vegi | Säuliämtler Apfelweinsuppe<br>mit gehobeltem Bergkäse                                                                       | 14.50 |
| vegi | Kürbiscrèmesuppe<br>mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Kastanien                                                 | 14.50 |

## TATAR

|      |                                                                                 |                                              |       |       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------|-------|
|      | Das Klassische<br>mit bestem Rindfleisch                                        | verfeinert mit Brandy                        | 27.00 | 37.00 |
|      | Das Ottenbacher<br>mit bestem Rindfleisch                                       | verfeinert mit Ottenbacher Schellerbirnbrand | 28.00 | 38.00 |
| vegi | Rüssbrugg Vegi Tatar<br>nach einem geheimen, raffinierten Hausrezept zubereitet | verfeinert mit Brandy                        | 25.50 | 35.50 |

Tatar servieren wir mit frisch gebackenem Hausbrot und Butter

## FISCH

|  |                                                                                                                                            |       |       |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
|  | Gebackene Eglifilets<br>mit Sauce Tartare, serviert mit jungen Butterkartoffeln und Blattspinat<br>(auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich) | 35.50 | 43.50 |
|  | Schwarzer Degenfisch (Rarität, es hät solangs hät)<br>Nach Madeira Art                                                                     |       | 45.00 |

## DER KLASSIKER AB 2 PERSONEN

**Ganzer Rehrücken am Tisch flambiert und tranchiert** pro Person 55.00  
in einem Gang serviert  
herbstliche Gemüse.- und Früchtegarnitur dazu hausgemachte Spätzli

**Chateaubriand ca. 200 gr. NEU in einem Gang serviert** pro Person 59.00  
mit reichhaltiger Gemüsegarnitur,  
Sauce Béarnaise und Beilage nach Ihrer Wahl.

**Steinbutt in der Salzkruste gebacken.** (Nur auf Vorbestellung mind 2 Tage im voraus)  
**Tagespreis**  
mit reichhaltiger Gemüsegarnitur,  
erstklassigem Olivenöl und Beilage nach Ihrer Wahl.

## HAUSSPEZIALITÄT FÜR 2 PERSONEN

**CORDON DEUX** (Schwein) mit Gruyere vom Maitre fromager Rolf Beeler pro Person 38.50  
**Riesen Cordon bleu für zwei Personen auf der Platte serviert zum teilen**  
serviert mit Pommes frites

## HAUPTGÄNGE

**Cordon Bleu „Rüssbrugg“** mit Gruyere vom Maître Fromager R. Beeler Schwein 39.50 Kalb 54.50  
In Butter knusperig gebraten mit Schinken und mit Pommes frites

**Riesen Schweinsschnitzel paniert und in Butter sautiert** 53.50  
Pommes frites und hausmarinierten Preiselbeeren

**Rüssbrugg Lebertöpfchen mit Rösti** (s'het solang s'het) 39.00  
mit Zwiebeln, Knoblauch, Apfelwürfeli, Butter, Kräuter

**Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art** ½ 39.00 49.00  
mit Rösti

**Rindsfiletwürfel an Whiskysauce** 39.00 49.00  
mit Handgemachten Tagliolini

**feine Kutteln an Tomatensauce mit Bergkäse gratiniert** 33.00  
dazu junge Butterkartoffeln

vegi **Melanzanebällchen Parmigiana an Tomatensauce gratiniert** 39.50  
mit Reis

vegi **Zucchini geschnetzeltes nach Zürcher Art** 38.50  
mit Rösti

vegi **Pilzpastetli** 36.00  
Blätterteigpastetli mit Pilzragout an Rahmsauce und Kräutern

**Gemüsebeilage** 7.50

Bestellen Sie separat zu Ihren Pommes frites:  
**Trüffelmayonnaise** 6.00

## PIZZA

Unser original **Holzofen** mit knisterndem Buchenholzfeuer verleiht den Pizzen den unübertrefflichen Geschmack:  
Unsere Pizzen zu folgenden Zeiten bestellen von 11.30 Uhr bis 14.00 von 14.30 bis 17.30 von 18.00 bis 21.00 Uhr

|      |                                                                                                                              |               |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| vegi | <b>Margherita</b><br>Tomaten, Mozzarella, Basilikum                                                                          | 18.00 / 21.50 |
| vegi | <b>Fiorentina</b><br>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Freilande, Zwiebeln, Oregano                                               | 22.00 / 26.50 |
|      | <b>Alla Siciliana</b><br>Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Sardellen, Oliven, Oregano                                           | 22.00 / 26.50 |
|      | <b>Prosciutto</b><br>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano                                                            | 22.00 / 26.50 |
|      | <b>Quattro Stagioni</b><br>Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Hinterschinken, Artischocken, Peperoni, Oliven, Oregano | 24.00 / 28.50 |
|      | <b>Capricciosa</b><br>Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, scharfem Salami, Sardellen, Oliven, Artischocken, Oregano    | 24.00 / 28.50 |
|      | <b>Prosciutto ai funghi</b><br>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Oregano                                     | 23.00 / 27.50 |
|      | <b>Del Padrone</b><br>Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Rindsfilet, Champignons                                                 | 25.00 / 30.50 |
|      | <b>Calzone</b><br>Tomaten, Mozzarella Hinterschinken, frische Champignons, Oregano                                           | 24.00 / 28.50 |
|      | <b>Diavolo</b><br>Tomaten, Mozzarella, italienischem scharfer Salami, Oregano                                                | 23.00 / 27.50 |
|      | <b>Don Michele</b><br>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grana Padanospähe, Oregano                                   | 24.00 / 28.50 |
| vegi | <b>Pizza funghi</b><br>Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Knoblauch, Oregano                                          | 22.00 / 26.50 |
|      | <b>Pizza Rüssbrugg</b><br>Tomaten, Rohschinken, Mozzarella di Bufala, Cherrytomaten, Rucola, Balsamicoessig                  | 24.00 / 28.50 |
|      | <b>Pizza Gamberoni</b><br>Tomaten, Mozzarella di Bufala, 5 Stück Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum                       | 27.00 / 31.50 |
|      | <b>Pizza Tonno e Cipolla</b><br>Tomaten, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, Oregano                                                | 25.00 / 30.50 |
| vegi | <b>Pizza Gorgonzola</b><br>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano                                                          | 24.00 / 28.50 |
|      | <b>Pizza Mia</b><br>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, scharfer Salami, Oregano                                      | 25.00 / 29.50 |
|      | <b>Pizza Klaus</b><br>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, scharfer Salami, Ei,                                       | 25.00 / 29.50 |

## Saisonpizza

|                                                                        |               |
|------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Pizza Autunno</b><br>Kürbiscrème, Mozzarella, Rehfleisch, Parmesan, | 23.00 / 27.50 |
|------------------------------------------------------------------------|---------------|

**Kinderpizza (bis 12 Jahre) zum pauschal Preis von 13.50 Franken.**

Sämtliche Pizze (ausser Pizza Calzone und Pinsa) sind bei uns auch Gluten frei erhältlich. (kann jedoch Rückstände von Gluten enthalten)  
Auch Kinder sollen die Freude an unseren Pizze entdecken und nach Lust und Laune wählen können.  
Zum pauschalen Preis von 12.50 Franken. Bis und mit 12 Jahren. Nur in Begleitung von Erwachsenen.

## UNSERE HAUSGEMachten SPEZIALITÄTEN ZUM MITNEHMEN

### Unsere weitherum bekannte Französische Salatsauce

(neu in praktischer Plastikflasche mit Drehverschluss)

|       |       |
|-------|-------|
| ½ Lt. | 11.00 |
| 1 Lt. | 18.00 |



Weine einkaufen für Ihren Weinkeller zu Hause. Verlangen Sie von unserem Personal die Preisliste unserer eigenen Weinhandlung Reussweine. Darin finden Sie edle Tropfen zu absolut fairen Preisen. Oder stöbern Sie in unserem Onlineshop unter [www.reussweine.ch](http://www.reussweine.ch) und bestellen Sie bequem von Zuhause aus.

#### Produkteherkunft:

|                                                                |                 |
|----------------------------------------------------------------|-----------------|
| *Süßwasserfische (Egli und Zander):                            | EE              |
| Saibling                                                       | CH              |
| *Kalbfleisch:                                                  | CH              |
| Schweinefleisch:                                               | CH              |
| *Rindfleisch                                                   | PY              |
| Geflügel:                                                      | HU              |
| Meerfische und Krustentier:                                    | Atlantik, Asien |
| Artikel mit Erzeugnissen aus Mehl                              | CH              |
| * Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika erzeugt worden sein! |                 |

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Personal.