

VORSPEISEN

| | | |
|------|--|-------|
| vegi | frisch gebackenes Chnoblibrot XXL | 13.50 |
| vegi | Blattsalat mit gerösteten Kernen, Brotcroûtons und Ei wählen Sie zwischen Frenchdressing oder rotem Balsamicodressing | 13.50 |
| vegi | Bunt gemischter Salat mit Brotcroûtons wählen Sie zwischen Frenchdressing oder rotem Balsamicodressing | 15.00 |
| | Nüsslisalat mit gebratenen Speckwürfeli, gehacktem Ei und Brotcroûtons serviert mit Frenchdressing | 16.50 |
| | Rehcarpaccio mit Belper Knollen und Baumnüsse serviert Kürbiskaltschale | 23.50 |
| vegi | Frischer Randensalat Apfel und Meerrettich mariniert mit Gurkenbandnudeln mit Sesam und Honig | 17.50 |
| vegi | Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Kastanien | 14.50 |
| vegi | Säuliämtler Apfelweinsuppe mit gehobeltem Bergkäse | 14.50 |

TATAR

| | | | | |
|------|---|-----------------------|-------|-------|
| | Das Klassische mit bestem Rindfleisch | verfeinert mit Brandy | 27.00 | 37.00 |
| vegi | Rüssbrugg Vegi Tatar nach einem geheimen, raffinierten Hausrezept zubereitet | | 25.50 | 35.50 |

Tatar servieren wir mit Toast und Butter

FISCH

| | | | |
|--|--|-------|-------|
| | Gebackene Eglifilets mit Sauce Tartare, serviert mit jungen Butterkartoffeln und Blattspinat (auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich) | 35.50 | 43.50 |
|--|--|-------|-------|

DER KLASSIKER AB 2 PERSONEN

| | | | |
|--|---|------------|-------|
| | Chateau Briand in zwei Gängen serviert mit reichhaltiger Gemüse garnitur, Sauce Béarnaise und Beilage nach Ihrer Wahl. (Im Garten wird nicht flambiert) | pro Person | 73.00 |
|--|---|------------|-------|

| | | | |
|--|--|------------|-------|
| | Ganzer Rehrücken am Tisch flambiert und tranchiert Zwei Gängen serviert mit herbstlicher Gemüse.- und Früchtegarnitur Spätzli und Schupfnudeln | pro Person | 66.00 |
|--|--|------------|-------|

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

HAUPTGÄNGE

| | | | |
|------|---|--------------------------|-------|
| | Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce | | 29.50 |
| | Garniert mit frischen Melonen und Pommes frites | | |
| | Cordon Bleu „Rüssbrugg“ | Schwein 39.50 Kalb 54.50 | |
| | In Butter knusperig gebraten mit Schinken, Bergkäse und mit Pommes frites | | |
| | Riesen paniertes Schweinsschnitzel in Butter sautiert | | 53.50 |
| | mit Gemüse, Pommes frites und hausmarinierten Preiselbeeren | | |
| | Rüssbrugg Lebertöpfchen (s'het solange s'het) | | 39.00 |
| | mit Zwiebeln, Knoblauch, Apfelwürfeli, Butter, Kräuter und Rösti | | |
| | Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art | ½ 39.00 | 49.00 |
| | mit Rösti | | |
| | Rindsfilet mit frischen Pilzen und Portweinsauce | 150 gr. | 49.00 |
| | mit Spätzli | | |
| | Spaghetti a la Chitarra mit zarten Rindsfiletwürfel | | 45.00 |
| | Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch und hausgemachtem Rucolapesto | | |
| vegi | Zucchini Geschnetzeltes nach Zürcher Art | 23.50 | 36.50 |
| | mit Rösti | | |
| vegi | Gemüse - Cordon bleu | | 38.50 |
| | mit Pommes frites, auf Wunsch auch Glutenfrei | | |
| | Gemüsebeilage | | 7.50 |

WILDGERICHTE «FRISCH ZUBEREITET»

| | | | |
|------|---|--|-------|
| | Handgemachte Hirschbratwurst | | 31.50 |
| | an Zwiebelsauce, mit Spätzli und Rotkraut mit Kastanien | | |
| | Rehpfeffer Jäger Art | | 43.00 |
| | mit Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeer-Apfel | | |
| | Rehgeschnetzeltes „Diana“ an Eierschwämmlirahmsauce | | 44.00 |
| | mit Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeer-Apfel | | |
| | Rehrückenmedaillons an Eierschwämmliisauce | | 48.50 |
| | mit Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeer-Apfel | | |
| | Rehschnitzel Mirza an Steinpilzsauce | | 44.00 |
| | mit Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeer-Apfel | | |
| | Hirschentrecôte «Grand Venuer» an Preiselbeerrahmsauce | | 49.50 |
| | mit Spätzli, Herbstgemüse und Rotweinbirne | | |
| vegi | Herbstteller | | 38.00 |
| | Alle feinen Beilagen von den Wildgerichten als Hauptspeise (ohne Fleisch) | | |
| vegi | Pilzpastetli | | 36.00 |
| | Blätterteigpastetli mit Pilzragout an Rahmsauce und Kräutern dazu eine Rotweinbirne | | |

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

Kinderpizza (bis 12 Jahre) zum pauschal Preis von 12.50 Franken.

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 und bestellen Sie bequem von Zuhause aus.

Produkteherkunft:

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| *Süßwasserfische (Egli und Zander): | RF |
| Saibling | RF |
| *Kalbfleisch: | CH |
| Schweinefleisch: | CH |
| *Rindfleisch | URY |
| Geflügel: | HU |
| Meerfische und Krustentier: | Atlantik, Asien |

* Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika erzeugt worden sein!

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