

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 Früchte garnitur 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 Eierschwämmli sauce		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, Freilande, 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 Padanospähne, 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.