

VORSPEISEN ANTIPASTO

vegi	frisch gebackenes Chnoblbrod XXL	12.00
vegi	Blattsalat mit gerösteten Kernen, Brotcroûtons und Ei wählen Sie zwischen Frenchdressing oder Italiandressing	11.50
vegi	Bunt gemischter Salat, Brotcroûtons wählen Sie zwischen Frenchdressing oder Italiandressing	13.50
	Frischer Randensalat mit Apfel, Meerrettich und einer gebratener Riesencrevette	17.50
	Rauchlachstatar mit Sauerrahm und Schnittlauch mit Toastbrot und Butter	26.00
	Antipastiteller Oliven, Parmesan, scharfe Salami, Prosciutto crudo, Mozzarella di Bufala, Artischocken	24.00
vegi	Lauwarmer „Geissächäs“ mit Honig, Feigen und mediterranen Kräutern auf getoastetem Sauerteigbrot und Olivenöl	17.50
vegi	„Ä Schüsslä voll“ Säuliämtler Apfelweinsuppe mit gehobeltem Bergkäse	15.50

TATAR TARTARO

	Das Ottenbacher	verfeinert mit Schellerbirnenbrand	26.50	36.50
	Das Klassische	verfeinert mit Brandy	26.00	36.00
vegi	Rüssbrugg Vegi Tatar		24.50	34.00
	Alle Tatar servieren wir mit Toast und Butter Für Cognac berechnen wir einen Aufschlag von			2.00

FISCH PESCE

	Gebackene Eglifilets mit Sauce Tartare serviert mit jungen Butterkartoffeln und Blattspinat (auf Wunsch auch Glutenfrei erhältlich)	34.00	40.00
--	--	-------	-------

HAUPTGÄNGE PIATTI PRINCIPALI

	Cordon bleu „Rüssbrugg“	Schwein 36.00	Kalb 48.00
	Im Butter sautiert mit Schinken und Walchwiler Bergkäse mit Pommes frites		
	Riesen Wienerschnitzel in Butter sautiert	Schwein 44.00	Kalb 64.00
	mit Gemüse, Pommes frites und hausmarinierten Preiselbeeren		
	Rüssbrugg Lebertöpfchen (s'het solang s'het)	25.00	34.00
	mit Zwiebeln, Knoblauch, Apfelwürfeli, Butter und Kräuter, Röstikroketten		
	Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	36.00	44.00
	dazu Röstikroketten		
vegi	Seitan Geschnetzeltes nach Zürcher Art	24.00	36.00
	dazu Röstikroketten		
	Rindsfiletgulasch Stroganoff		47.00
	mit Mandelreis		
	Rindsfilet Surf & turf (180 gr)		56.50
	mit gebratenen Riesencrevetten, Kirschtomaten und Knoblauch dazu Bratkartoffeln mit Rosmarin		
vegi	Auberginen Wiener Schnitzel	23.00	31.00
	auf Wunsch auch Glutenfrei, oder Vegan mit Pommes frites		
vegi	Rotes Thai Curry	28.00	38.00
	mit Pilzen, Platanos, Cashew .- und Wasabinüssen, Fruchtchutney und Mandelreis		
	Gemüsebeilage	7.50	

DER KLASSIKER AB 2 PERSONEN

Chateau Briand in zwei Gängen serviert	65.00
mit reichhaltiger Gemüse garnitur, Sauce Béarnaise und Beilage nach ihrer Wahl. im Garten wird nicht flambiert.)	

SOMMERHIT COLPO D'ESTATE

Tacchino tonnato con fette di melone	34.00
Truthahnbrust an Thonsauce mit Melonenschnitz	

RÜSSBRUGG FITNESTELLER
HERLICH FRISCHE SALATE MIT FLEISCH ODER FISCH

Fitnessteller	mit grillierter Pouletbrust	28.00
Fitnessteller	mit Rindsfilet 180 gr. und Cafe de Paris	49.00
Fitnessteller	mit Cordon bleu (vom Schwein)	36.00
Fitnessteller	mit Cordon bleu (vom Kalb)	48.00
Fitnessteller	mit paniertem Schnitzel (vom Schwein)	31.00
Fitnessteller	mit paniertem Schnitzel (vom Kalb)	44.00
Fitnessteller	mit gebackenen Eglifilets	40.00
Fitnessteller	mit 6 Stück Riesencrevetten und Cafe de Paris	44.00

PIZZAS PIZZE

Unser original **Holzofen** mit knisterndem Buchenholzfeuer verleiht den Pizzen den unübertrefflichen Geschmack:
Unsere Pizze können Sie durchgehend bestellen.
von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

vegi	Margherita Tomaten, Mozzarella, und Basilikum	17.00 / 20.00
vegi	Fiorentina Tomaten, Mozzarella, Spinat, Freilandeier und Zwiebeln, Oregano	21.00 / 25.00
	Alla Siciliana Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Sardellen, Oliven, Oregano	21.00 / 25.00
	Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano	21.00 / 25.00
	Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Hinterschinken, Artischocken, Peperoni, Oliven und Oregano	22.00 / 26.00
	Capricciosa Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, scharfem Salami, Sardellen, Oliven, Artischocken, Oregano	22.00 / 26.00
	Prosciutto ai funghi Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken und Champignons, Oregano	22.00 / 26.00
	Del Padrone Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Rindsfilet, Champignons	24.00 / 29.00
	Calzone Tomaten, Mozzarella Hinterschinken, frische Champignons, Oregano	23.00 / 27.00
	Diavolo Tomaten, Mozzarella, italienischem scharfem Salami, Oregano	22.00 / 26.00
	Don Michele Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesanspäthe, Oregano	23.00 / 27.00
vegi	Pizza Funghi Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	21.00 / 25.00
	Pizza Rüssbrugg Tomaten, Rohschinken, Mozzarella di Bufala, Cherrytomaten, Rucola, Balsamicoessig	23.00 / 27.00
	Pizza Gamberoni Tomaten, Mozzarella di Bufala, 5 Stück Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum	25.00 / 30.00
	Pizza Tonno e Cipolla Tomaten, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln und Oregano	24.00 / 29.00
vegi	Pizza Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Oregano	23.00 / 27.00
	Pizza Mia Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, italienischem scharfem Salami, Oregano	24.00 / 29.00
	Pizza Klaus Tomaten, Mozzarella, Champignon, Schinken, italienischem scharfem Salami, Ei,	23.00 / 27.00

Sämtliche Pizze (ausser Pizza Calzone) 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 10 Franken.
Bis und mit 12 Jahren. Nur in Begleitung von Erwachsenen.

UNSERE HAUSGEMACHTEN SPEZIALITÄTEN ZUM MITNEHMEN

Unsere weitherum bekannten Salatsaucen

(neu in praktischer Plastikflasche mit Drehverschluss)

Französisch oder Italienisch	½ Lt.	9.00
	1 Lt.	16.00

Spitzen Qualität von unserem schonend, kaltgepresstem Olivenöl 2.5 dl 18.50

(Degustationsanleitung auf der Rückseite) 7.5 dl. 38.00



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.

PROFESIONELLES DEGUSTIEREN VON OLIVENÖL

1. Füllen Sie ca. 2 El. Öl in ein Sherryglas. Bedecken Sie das Glas mit einem neutral riechenden Deckel.
2. mit leichtem Schütteln ca. 30 Sek. erwärmen. Deckel dabei auf dem Glas lassen.
3. Geruchsprobe: Drehen Sie das Glas langsam und schräg. Deckel abnehmen und den Geruch tief durch die Nase ziehen. Deckel wieder auf das Glas legen. Halten Sie das Glas weiter warm.
4. Geschmacksprobe: 1 El. ÖL in den Mund. Verteilen Sie das Öl im Mund und Gaumen. Ca. 15 - 20 Sek. im Mund und ziehen lassen. Jetzt kommen neben der Intensität und Art der Fruchtigkeit weitere Erkenntnisse hinzu: eine gewisse Bitternote, eine gewisse Schärfe.
5. Um ein Urteil zu fällen, kombinieren Sie jdas Geruchsergebnis mit dem Geschmackserlebnis und Sie kommen etwa auf mildfruchtig, mittelfruchtig, intensivfruchtig oder auf individuelle persönliche Beschreibungen. Oder Sie merken im Kreise von Freunden, dass bitter und pikant oft sehr subjektiv betrachtet und beschrieben werden können. **Wichtig:** Es braucht etwas Vorstellungsvermögen und Erfahrung, bis einem bewusst wird, dass Schärfe und Bitterkeit zum grossen Teil verschwinden, sobald das Öl mit Lebensmitteln in Kontakt kommt!

Produkteherkunft:

*Süßwasserfische (Egli und Zander):	Schweiz, Deutschland, Polen
*Kalbfleisch:	Schweiz
*Schweinefleisch:	Schweiz
*Rindfleisch:	Schweiz, Australien, Uruguay, Deutschland
*Geflügel:	Brasilien, Argentinien
Meerfische und Krustentier:	Atlantik, Asien
Wild:	Österreich, Schweiz

* Kann mit Hormonen und /oder Antibiotikaerzeugt worden sein!