



SPARGELSPEZIALITÄTEN

		½ Portion	Portion
vegi	Spargeln mit brauner Butter	23.00	31.00
vegi	Spargeln mit Käse gratiniert und Spiegelei	26.00	35.00
vegi	Spargeln mit Sauce Tartar	26.00	35.00
	Spargeln mit Rohschinken	28.00	37.00
vegi	Spargeln mit Sauce Hollandaise	27.00	36.00
vegi	Spargeln mit Bärlauch - Hollandaise	26.00	35.00
	Spargeln mit Rauchlachs	32.00	42.00
	Als Beilage		
	Frühlingskartoffeln		5.50

VORSPEISEN

vegi	frisch gebackenes Chnoblbrod 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
	Carpaccio vom geräucherten Thunfisch mit Wasabimayonnaise und Wasabinüssen	22.50
	Geräucherter Lachs im Windbeutel mit Sauerrahm und Schnittlauch auf Blattsalat	22.50
vegi	Frischer Randensalat mit Apfel, Meerrettich	16.50
vegi	Lauwarmer „Geissächäs“ mit Honig, Feigen und mediterranen Kräutern auf getoastetem Sauerteigbrot und Olivenöl	19.00
vegi	Spargelcrèmesuppe mit Spargelragout	13.50

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

Alle 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	42.50
--	--	-------	-------

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	68.00
--	---	------------	-------

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

	Cordon Bleu „Rüssbrugg“	Schwein 38.50	Kalb 50.50
	In Butter knusperig gebraten mit Schinken, Walchwiler Bergkäse und mit Pommes frites		
	Riesen Wienerschnitzel in Butter sautiert	Schwein 45.00	Kalb 65.00
	mit Gemüse, Pommes frites und hausmarinierten Preiselbeeren		
	Entrecôte „Strindberg“ (200 gr.)		46.00
	mit Caponata dazu hausgemachte Bärlauchspätzli		
	Rüssbrugg Lebertöpfchen (s'het solang s'het)		39.00
	mit Zwiebeln, Knoblauch, Apfelwürfeli, Butter, Kräuter und Rösti		
	Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	39.00	48.00
	mit Rösti		
	Rindsfilet auf gebratenem Spargelragout an Morchelsauce	150 gr. 46.00	
	dazu hausgemachte Bärlauchspätzli	300gr. 78.00	
	Spaghetti a la Chitarra mit zarten Rindsfiletwürfel		45.00
	Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch und hausgemachtem Bärlauchpesto		
vegi	Zucchini Geschnetzeltes nach Zürcher Art	22.50	35.50
	mit Rösti		
vegi	Auberginen Wienerschnitzel	24.50	33.50
	auf Wunsch auch Glutenfrei, oder Vegan mit Pommes frites		
vegi	Spaghetti a la Chitarra mit hausgemachtem Bärlauchpesto und Kirschtomaten		27.50
	Gemüsebeilage		7.50

PIZZA

Unser original **Holzofen** mit knisterndem Buchenholzfeuer verleiht den Pizzen den unübertrefflichen Geschmack:
Unsere Pizzen können Sie durchgehend bestellen von 11.30 Uhr 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 Padanospäthne, 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

Saisonpizza mit Spargel

vegi	Pizza Asparagi Tomaten, Mozzarella, frischer Spargel, Mozzarella Bufala	23.00 / 27.50
	Pizza Gustosa Tomaten, Mozzarella, frischer Spargel, Mozzarella Bufala und Panchetta	24.00 / 28.50

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):	EE
*Kalbfleisch:	CH
Schweinefleisch:	CH
*Rindfleisch	AUS
Geflügel:	CH
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.