

# KLEIN RIGI

EST 1886



Vorspeisenvariation „Klein Rigi“	26.50
Carpaccio vom Rindsfilet / Vitello Tonnato / Tatar vom Rind	
Vitello Tonnato	16.50
Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesan	17.00
Tatar vom Rind mit Toast und Butter	19.00
	als Hauptgang 29.50
Gebackene Egliknusperli an hausgemachter Tartarsauce	12.50



Bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei	9.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	11.50
Tomatensalat mit Zwiebeln und Olivenöl	9.00

Dressing: Italienisch, Französisch, Hausdressing



Rieslingsuppe	8.50
Tagessuppe	8.50

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

# KLEIN RIGI

EST 1886



Rindsfilet ca. 200 g	44.00
pro weitere 50 g	5.00
Rindsentrecôte ca. 250 g	43.00
pro weitere 50 g	4.00
Rindsfiletspiess ca. 300 g	43.00
Rindsfiletstreifen mit Paprikasauce	36.00
Rindsfiletstreifen mit Grüner Pfeffersauce	36.00
Schweinssteak ca. 200 g	25.00
pro weitere 50 g	2.50
Pouletbrust Suprême mit Haut	26.00
Kalbssteak ca. 250 g	46.00

## RIGI KLASSIKER AB 2 PERSONEN

Chateaubriand ca. 450 g mit Sauce Béarnaise	pro Person	48.00
---	------------	-------

## SAUCEN

Pfeffersauce	4.00
Jus	3.00

Sämtliche Gerichte dürfen Sie sich auch als Fitnessteller bestellen.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

# KLEIN RIGI

EST 1886

## FISCH



Gebratenes Zanderfilet an einer Weissweinsauce	36.00
Egliknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	26.50
Wuppenauer Forellenfilets aus eigener Zucht von Beat Kaufmann	34.00

## VEGETARISCH



Hausgemachte Teigwaren mit Basilikumpesto	22.50
---	-------

## BEILAGEN



Pommes frites	6.00
Kroketten	6.00
Hausgemachte Spätzle	6.00
Hausgemachte Teigwaren	6.00
Hausgemachter Kartoffelgratin	6.00
Gemüsebouquet	6.00
Grillgemüse	6.00
Spinat	6.00
Djuvec-Reis - unser „Klassiker“	6.00

Bei allen Gerichten ist jeweils eine Beilage nach Wahl inklusive.  
Selbstverständlich dürfen Sie noch zusätzliche Beilagen auswählen.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

# KLEIN RIGI

EST 1886

## DESSERT



Eiskaffee «Rigi» frisch gerührt mit 1 Kugel Mocca	12.50
Hausgemachtes Tobleronemousse mit Früchten	10.00
Crème brûlée garniert mit Früchten	11.50
Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit Vanilleglace	11.00
Gluscht Dessert	7.00

## GLACE



Coupe Dänemark mit Vanilleglace und warmer Schokosauce	10.00
Bananensplit Bananen, Schoko, Vanilleglace mit Schokosauce und Mandelsplittern	10.50
Colonel Zitronensorbet mit Vodka	11.50
Zwetschgen sorbet mit Vielle Prune	12.50
	mit Prosecco 10.50
Glace	
Vanille   Erdbeer   Schokolade   Stracciatella   Walnuss   Kokos   Banane   Mocca	pro Kugel 3.50
	Rahm 1.50
Sorbet	
Mango-Passion   Himbeer   Zitrone   Zwetschge	pro Kugel 3.50
	Rahm 1.50

## KÄSE



Käseauswahl	12.00
-------------	-------