

KLEIN RIGI

EST 1886

HERZLICH WILLKOMMEN IM KLEIN RIGI

Gute Geschichten beginnen im Hier und Jetzt. Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen den Moment verschönern und wahren Genuss schenken dürfen.

In unserer Küche setzen wir auf Frische und Qualität. Feinstes Schweizer Fleisch gehört da natürlich dazu. Unsere Lieferanten kennen wir persönlich und können so für beste Qualität garantieren.

Gerne geben wir auch unsere Empfehlung für einen passenden Wein ab, denn dieser macht aus einem feinen Essen oft etwas ganz Besonderes.

Sie möchten einfach mal die Zeit vergessen? Was klingt, wie in längst vergangenen Zeiten, kann in unserer Bar Realität werden. Und mit einer feinen Zigarre aus dem Humidor kann die Welt sowieso einfach mal warten.

Bevor Sie nun ganz in die Welt des Klein Rigi eintauchen, noch dies: Wir empfangen auch gerne grosse Gesellschaften und haben sogar ein romantisches Trauzimmer für den schönsten Tag eingerichtet.

Denn gute Geschichten, die beginnen im Klein Rigi.

Mit herzlichen Gastgebergrüssen

Ihr Klein Rigi Team

Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in unseren Speisen.

KLEIN RIGI

EST 1886

VORSPEISEN



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

SALATE



Bunter Blattsalat	7.50
Bunter Blattsalat mit Nüssen und Croûtons	9.00
Gemischter Salat	9.50
Tomatensalat mit Zwiebeln und Olivenöl	9.00
Rindsfilestreifen als Fitnesssteller (Hauptgang)	32.50

Unsere hausgemachten Dressings: Italienisch, Französisch, Hausdressing

SUPPEN



Rieslingsuppe	8.50
Tagessuppe	8.50

KLEIN RIGI

EST 1886

RIND VOM GRILL



	NORMAL CUT	RIGI CUT	MEN'S CUT
	200 G	300 G	400 G
Rindsfilet	48.00	58.00	68.00
<i>Das Rindsfilet hat die „feinste“ Struktur aller Teilstücke des Tieres. Das Filet ist sehr fettarm und ein wichtiger Vitamin- und Mineralstofflieferant.</i>			
<i>6 bis 8 Wochen gereift.</i>			
Am Knochen gereiftes Swiss Rindsentrecôte	250 G	350 G	
	45.00	53.00	
<i>Das Entrecôte ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rindes.</i>			
<i>Mindestens 6 Wochen gereift.</i>			
Rindsfiletspiess ca. 250 g			45.00
<i>(Medaillons vom Rindsfilet)</i>			
Rindsfiletstreifen			39.50
<i>mit hausgemachter Paprikasauce</i>			
Rindsfiletstreifen			39.50
<i>mit hausgemachter grüner Pfeffersauce</i>			

KLEIN RIGI

EST 1886

SCHWEIN VOM GRILL



	NORMAL CUT	RIGI CUT	MEN'S CUT
	200 G	300 G	400 G
Swiss Schweinssteak	26.50	31.50	36.50
<i>Der Schweinerücken ist ein kurzfaseriges, mageres Fleisch mit sehr niedrigem Fettgehalt.</i>			

KALB VOM GRILL



Swiss Kalbssteak	46.00	59.00	69.00
<i>Der Kalbshohrücken ist neben dem Kalbsfilet das edelste, zarteste und magerste Teilstück vom Kalb.</i>			

POULET VOM GRILL



Swiss Pouletbrust Suprême mit Haut			28.00
---	--	--	-------

KLEIN RIGI

EST 1886

RIGI KLASSIKER AB 2 PERSONEN

Chateaubriand ca. 450 g mit Sauce Béarnaise	pro Person	54.00
Chateaubriand ca. 600 g mit Sauce Béarnaise	pro Person	64.00

Chateaubriand ist ein doppeltes Steak des Rinderfilets.

Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und

Politiker François-René de Chateaubriand (1768-1848)

zurück.



Pfeffersauce		4.00
Jus		4.00
Sauce Béarnaise		4.00

Das Gewicht des Fleisches bezieht sich auf den Rohzustand vor dem Grillen.

Sämtliche Gerichte dürfen Sie sich auch als Fitnessteller bestellen.

KLEIN RIGI

EST 1886



FISCH

Forellenfilet	38.00
Egliknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	28.50
Gebratene Riesencrevetten	38.00



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.

KLEIN RIGI

EST 1886

DESSERT



Coupe Romanoff von Thurgauer Erdbeeren	15.00
Thurgauer Erdbeeren mit Vanilleglace	13.00
Thurgauer Erdbeeren nature	10.50
Eiskaffee «Rigi» frisch gerührt mit 1 Kugel Mocca	12.50
Hausgemachtes Tobleronemousse mit Früchten	10.00
Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit Vanilleglace	11.00
Colonel Zitronensorbet mit Vodka	11.50
Zwetschgensorbet	mit Vielle Prune 12.50
	mit Prosecco 10.50
Joghurttraum mit Himbeeren	7.50
Gluscht Dessert	7.00

GLACE



Coupe Dänemark mit Vanilleglace und warmer Schokosauce	10.00
Bananensplit - Bananen-, Schoko-, Vanilleglace mit Schokosauce und Mandelsplittern	10.50
Heisse Liebe - Vanilleglace, Rahm, heisse Himbeeren	11.00
Früchtebecher - Erdbeerglace, Bananenglace, Vanilleglace, Rahm, frische Früchte	12.50
Glace	
Vanille Erdbeer Schokolade Stracciatella Walnuss Kokos Banane Mocca	
	pro Kugel 3.50
Sorbet	
Mango-Passion Himbeer Zitrone Zwetschge	
	pro Kugel 3.50
Rahm	1.50

KÄSE



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

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST