

# 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 vergessenen 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   Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce	17.50
Vitello „Klein Rigi“   Dünne Kalbfleischscheiben mit Olivenöl und Balsamico	17.50
Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesan	18.50
Tatar vom Rind mit Toast und Butter	21.00
als Hauptgang	31.00
Gebackene Eglknusperli an hausgemachter Tartarsauce	12.50



## SALATE

Bunter Blattsalat	8.50
Bunter Blattsalat mit Nüssen und Croûtons	10.00
Gemischter Salat	11.00
Caesar Salad mit Parmesan und Croûtons	11.00
Tomatensalat mit Zwiebeln und Olivenöl	9.00
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico	12.50

Unsere hausgemachten Dressings: Italienisch, Französisch, Hausdressing

## SUPPEN



Rieslingsuppe	8.50
---------------	------

# KLEIN RIGI

EST 1886

## RIND VOM GRILL



	200 G	300 G
<b>Rindsfilet</b>	48.00	58.00
<i>Das Rindsfilet hat die „feinste“ Struktur aller Teilstücke des Tieres. Das Filet ist sehr fettarm und ein wichtiger Vitamin- und Mineralstoff-lieferant. 6 bis 8 Wochen gereift.</i>		
	250 G	350 G
<b>Am Knochen gereiftes Swiss</b>	48.00	56.00
<b>Rindsentrecôte</b>		
<i>Das Entrecôte ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rindes. Mindestens 6 Wochen gereift.</i>		
<b>Rindsfiletspiess ca. 300 g</b>		45.00
(Medaillons vom Rindsfilet)		
<b>Rindsfiletstreifen</b>		39.50
mit hausgemachter Paprikasauce		
<b>Rindsfiletstreifen</b>		39.50
mit hausgemachter grüner Pfeffersauce		
<b>Rindsfiletstreifen</b>		39.50
mit hausgemachter Jus		

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

# KLEIN RIGI

EST 1886



## SCHWEIN VOM GRILL

	200 G	300 G
<b>Swiss Schweinssteak</b>	26.50	31.50

*Der Schweinerücken ist ein kurzfaseriges, mageres Fleisch mit sehr niedrigem Fettgehalt.*



## KALB VOM GRILL

	200 G	300 G
<b>Swiss Kalbssteak</b>	46.00	59.00

*Das Kalbssteak ist neben dem Kalbsfilet das edelste, zarteste und magerste Teilstück vom Kalb.*



## POULET VOM GRILL

<b>Swiss Pouletbrust Suprême mit Haut</b>	28.00
---	-------

# KLEIN RIGI

EST 1886

## RIGI KLASSIKER AB 2 PERSONEN

<b>Chateaubriand</b> ca. 450 g mit Sauce Béarnaise	pro Person	54.00
<b>Chateaubriand</b> 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.

# KLEIN RIGI

EST 1886



## FISCH

Thurgauer Forellenfilet vom Kundelfingerhof	38.00
Egliknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	28.50
Gebratene Riesencrevetten	38.00



## VEGETARISCH

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



## BEILAGEN

Pommes frites	4.50
Kroketten	4.50
Teigwaren	4.50
Hausgemachte Spätzle	5.00
Hausgemachter Kartoffelgratin	5.00
Gemüsebouquet	5.00
Grillgemüse	5.00
Spinat	5.00
Djuvec-Reis - unser „Klassiker“	5.00
Fitnesssteller	8.00

# KLEIN RIGI

EST 1886

## FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT

Rind	CH		Forelle	CH	
Rindsfilet	CH AUS	 	Riesencrevetten	VN	
Schwein	CH		Egli	EST	
Kalb Swiss Prime	CH				
Lamm	CH				
Poulet Frifag	CH				

### Unsere Lieferanten:

Fleisch:	Metzgerei Blatter, Mettlen
Gemüse:	Gemüsebau Egger, Wertbühl
Forelle:	Kundelfingerhof, Schlatt TG
Kalb:	«Der Chef»