

# KLEIN RIGI

EST 1886



## VORSPEISE

Blattsalat mit Steinpilzen	14.50
Randen Carpaccio mit Feta und Rucola	16.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	11.50

## HAUPTGANG

Hirsch-Entrecôte	45.00
Rehpfeffer	38.00
Rehrücken	49.00
Koteletts vom Wildschwein	31.50

Alle unsere Gerichte werden mit den klassischen Wildbeilagen serviert:

Hausgemachte Spätzle, Rotkraut, Preiselbeer-Birne und Maroni.

Als separate Beilage servieren wir Ihnen gerne auch Rosenkohl.

Rosenkohl	6.00
Vegetarischer Teller: Hausgemachte Spätzle, Rotkraut, Preiselbeer-Birne, Maroni und Rosenkohl	29.50

## DESSERT

Vermicelle mit Meringue und Rahm	10.50
Coupe Nesselrode	13.50
Rotwein-Zwetschgen mit Zimtglace	12.50

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWST

# KLEIN RIGI

EST 1886

## VORSPEISEN



Vorspeisenvariation „Klein Rigi“	28.50
Carpaccio vom Rindsfilet / Vitello Tonnato / Tatar vom Rind	
Vitello Tonnato   Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce	18.50
Vitello «Klein Rigi»   Dünne Kalbfleischscheiben mit Olivenöl und Balsamico	18.50
Carpaccio vom Rindsfilet	19.50
Tatar vom Rind mit Toast und Butter	21.00
	als Hauptgang 35.00
Gebackene Egliknusperli an hausgemachter Tartarsauce	15.50

## SALATE



Bunter Blattsalat	10.00
Caprese – Tomaten Mozzarella Salat	14.00
Gemischter Salat	12.00
Tomatensalat mit Zwiebeln und Olivenöl	9.00

Unsere hausgemachten Dressings: Italienisch, Französisch, Hausdressing

## SUPPEN



Rieslingsuppe	9.50
---------------	------

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWST

# KLEIN RIGI

EST 1886



	200 g	300 g	
<b>Rindsfilet</b>	52.00	62.00	
<i>Das Rindsfilet hat die „feinste“ Struktur aller Teilstücke des Tieres. Das Filet ist sehr fettarm und ein wichtiger Vitamin- und Mineralstofflieferant. 6 bis 8 Wochen gereift.</i>			
	250 g	350 g	
<b>Am Knochen gereiftes Swiss Rindsentrecôte</b>	52.50	61.50	
<i>Das Entrecôte ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rindes. Mindestens 6 Wochen gereift.</i>			
<b>Rindsfiletspiess ca. 300 g</b>			49.00
(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. der gesetzlichen MWST

# KLEIN RIGI

EST 1886

## SCHWEIN VOM GRILL



	200 g	300 g
<b>Swiss Schweinssteak</b>	28.00	33.50
<i>Der Schweinerücken ist ein kurzfaseriges, mageres Fleisch mit sehr niedrigem Fettgehalt.</i>		

## KALB VOM GRILL



	200 g	300 g
<b>Swiss Kalbssteak</b>	49.00	62.00
<i>Der Kalbsrohrücken ist neben dem Kalbsfilet das edelste, zarteste und magerste Teilstück vom Kalb.</i>		

## POULET VOM GRILL



<b>Swiss Pouletbrust Suprême mit Haut</b>	35.00
---	-------

# KLEIN RIGI

EST 1886

## RIGI KLASSIKER AB 2 PERSONEN

<b>Châteaubriand</b> ca. 400 g mit Sauce Béarnaise	pro Person	56.50
<b>Châteaubriand</b> ca. 600 g mit Sauce Béarnaise	pro Person	68.00

*Châteaubriand ist ein doppeltes Steak des Rinderfilets.*

*Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Châteaubriand (1768-1848) zurück.*

## SAUCEN

Pfeffersauce	6.00
Jus	6.00
Sauce Béarnaise	6.00

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

# KLEIN RIGI

EST 1886



## FISCH

Zanderfilet	42.50
Egliknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	32.50
Gebratene Riesencrevetten (in Schale)	39.50



## VEGETARISCH

Teigwaren an Basilikumpesto	22.50
-----------------------------	-------



## BEILAGEN

Pommes frites	6.00
Kroketten	6.00
Hausgemachte Spätzle	6.00
Teigwaren	6.00
Hausgemachter Kartoffelgratin	6.00
Gemüsebouquet	6.00
Grillgemüse	6.00
Spinat	6.00
Djuvec-Reis - unser „Klassiker“	6.00
Fitnesssteller	10.00

# KLEIN RIGI

EST 1886

## FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT

Rind	CH		Zander	EU	
Rindsfilet	CH AR		Riesencrevetten	VN	
Schwein	CH		Egli	EST	
Kalb Swiss Prime	CH				
Lamm	CH				
Poulet Frifag	CH	 			

### Unsere Lieferanten:

Fleisch: „Unser Chef“ Walter Arnold

Gemüse: Gemüsebau Egger, Wertbühl

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWST