



VORSPEISEN

Vorspeisenvariation „Klein Rigi“	28.50
Carpaccio vom Rindsfilet / Vitello Tonnato / Tatar vom Rind	
Vitello Tonnato Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce	19.50
Vitello «Klein Rigi» Dünne Kalbfleischscheiben mit Olivenöl und Balsamico	19.50
Carpaccio vom Rindsfilet	19.50
Tatar vom Rind mit Toast und Butter	21.00
	als Hauptgang 37.00
Gebackene Egliknusperli an hausgemachter Tartarsauce	16.50



SALATE

Bunter Blattsalat	10.50
Gemischter Salat	12.50
Tomatensalat mit Zwiebeln und Olivenöl	9.80

Unsere hausgemachten Dressings: Italienisch, Französisch, Hausdressing



SUPPEN

Rieslingsuppe	9.80
---------------	------



RIND VOM GRILL

	200 g	300 g
Rindsfilet	52.00	58.50
<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
Am Knochen gereiftes Swiss Rindsentrecôte	52.50	58.50
<i>Das Entrecôte ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rindes. Mindestens 6 Wochen gereift.</i>		
Rindsfiletspiess ca. 300 g		49.00
(Medaillons vom Rindsfilet)		
Rindsfiletstreifen		39.50
mit hausgemachter Paprikasauce		
Rindsfiletstreifen		39.50
mit hausgemachter grüner Pfeffersauce		
Rindsfiletstreifen		39.50
mit hausgemachter Jus		



SCHWEIN VOM GRILL

	200 g	300 g
Swiss Schweinssteak	28.50	34.50
<i>Der Schweinerücken ist ein kurzfaseriges, mageres Fleisch mit sehr niedrigem Fettgehalt.</i>		



KALB VOM GRILL

	200 g	300 g
Swiss Kalbssteak	49.50	62.00
<i>Der Kalbsrohrücken ist neben dem Kalbsfilet das edelste, zarteste und magerste Teilstück vom Kalb.</i>		



POULET VOM GRILL

Swiss Pouletbrust Suprême mit Haut	35.00
---	-------



RIGI KLASSIKER AB 2 PERSONEN

Châteaubriand ca. 400 g mit Sauce Béarnaise pro Person 56.50

Châteaubriand 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.

*Das **Châteaubriand** wird auf 2 Gänge serviert.*

SAUCEN

Pfeffersauce 5.50

Jus 5.50

Sauce Béarnaise 5.50

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



FISCH

Zanderfilet	42.50
Egliknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	33.50
Gebratene Riesencrevetten (in Schale)	39.50



VEGETARISCH

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



BEILAGEN

Pommes frites	6.50
Kroketten	6.50
Hausgemachte Spätzle	6.50
Teigwaren	6.50
Hausgemachter Kartoffelgratin	6.50
Gemüsebouquet	6.50
Grillgemüse	6.50
Spinat	6.50
Djuvec-Reis - unser „Klassiker“	6.50
Fitnessteller	10.00

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