



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
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	13.50
Randen Carpaccio mit Feta und Ruccola	16.00

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 Kalbshohrücken 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. 450 g mit Sauce Béarnaise	pro Person	58.50
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.

SAUCEN

Pfeffersauce	5.50
Jus	5.50
Sauce Béarnaise	5.50

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



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



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



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
Fitnesssteller	13.00



FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT

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

Unsere Lieferanten:

Fleisch: „Unser Chef“ Walter Arnold

Gemüse: Gemüsebau Egger, Wertbühl