



VORSPISEN



Vorspeisenvariation „Klein Rigi“	29.50
Carpaccio vom Rindsfilet / Vitello Tonnato / Tatar vom Rind	
Vitello Tonnato Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce	21.00
Vitello «Klein Rigi» Dünne Kalbfleischscheiben mit Olivenöl und Balsamico	21.00
Carpaccio vom Rindsfilet	21.00
Tatar vom Rind mit Toast und Butter	22.50
als Hauptgang	39.00
Gebackene Egliknusperli an hausgemachter Tartarsauce	18.00

SALATE



Bunter Blattsalat	10.50
Gemischter Salat	13.50
Randen Carpaccio mit Feta und Ruccola	17.50

Unsere hausgemachten Dressings: Italienisch, Französisch, Hausdressing

SUPPEN



Rieslingsuppe	11.50
---------------	-------



RIND VOM GRILL

	200 g	300 g
Rindsfilet	54.00	60.50
<i>Das Rindsfilet hat die „feinste“ Struktur aller Teilstücke des Tieres. Das Filet ist sehr fettarm und ein wichtiger Vitamin- und Mineralstoff- flieferant. 6 bis 8 Wochen gereift.</i>		
	250 g	350 g
Am Knochen gereiftes Swiss Rindsentrecôte	55.50	61.50
<i>Das Entrecôte ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rindes. Mindestens 6 Wochen gereift.</i>		
Rindsfiletspiess ca. 300 g		52.00
<i>(Medaillons vom Rindsfilet)</i>		
Rindsfiletstreifen		41.50
<i>mit hausgemachter Paprikasauce</i>		
Rindsfiletstreifen		41.50
<i>mit hausgemachter grüner Pfeffersauce</i>		
Rindsfiletstreifen		41.50
<i>mit hausgemachter Jus</i>		



SCHWEIN VOM GRILL

	200 g	300 g
Swiss Schweinssteak	30.50	36.50

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



KALB VOM GRILL

	200 g	300 g
Swiss Kalbssteak	52.50	65.00

Der Kalbshohrücken ist neben dem Kalbsfilet das edelste, zarteste und magerste Teilstück vom Kalb.



POULET VOM GRILL

Swiss Pouletbrust Suprême mit Haut	36.00
-------------------------------------------	-------



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
Fitnessteller	13.00

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWST

FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT

Rind	CH		Zander	EST	
Schwein	CH		Riesencrevette n	VN	
Kalb Swiss Prime	CH		Egli	EST	
Poulet Frifag	CH	 			
Thunfisch			Pazifik		

Unsere Lieferanten:

Fleisch: „Unser Chef“ Walter Arnold
Gemüse: Gemüsebau Egger, Wertbühl

Bei Allergien fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.