



Speisekarte 2020

zum Schnause

Rütli Plättli

Innerschweizer Fleisch- & Käsespezialitäten

24.50 / Chnolibrot +5.00

Portion Egliknusperli mit Tartarsauce

21.00

Das Chnolibrot

Portion 9.00

Pastrami-Sandwich vom eigenen Bio-Hochlandrind

14.50

Vorspiise

Salatschüsseli

Gemüse, Knoblauchcroûtons

9.50 / Chnolibrot +5.00

Kartoffelcrèmesuppe mit Rosmarinöl

9.50 / Chnolibrot +5.00

Carpaccio vom eigenen Bio-Hochlandrind

19.50 / Chnolibrot +5.00

vom See

Egliknusperli

Salatschüsseli, Tartarsauce

27.00

Tagesfang vom Vierwaldstättersee

(es hed solangs hed)

34.50

vom Land

Salat „Rütli“
Ziegenfrischkäse, Nüsse
18.50 / Chnoblilbrot +5.00

Cervelat Salat
mit Rufifelder Alpkäse
19.50

Älpermagronen
Kartoffeln, Zwiebeln, Käse, Apfelschnitz
21.50 / kleine Portion 19.50 / Speck +2.00

Rütliwurst vom eigenen Bio-Hochlandrind
Schwurkartoffeln, Zwiebel-Konfit
21.50

Ravioli vom eigenen Bio-Hochlandrind
Ochsenherztomaten, mariniertes Fenchel,
Olivencrumble
24.50

Kindermenu

Älpermagrone
Kartoffel, Zwiebeln, Käse Apfelschnitz
12.50

Fleischkäse, Pommes
14.00

Fleischdeklaration:

Rind aus der Innerschweiz

Schweinefleisch & Poulet aus der Schweiz

Egliknusperli Polen

Tagesfisch, Vierwaldstättersee

süsse Versuchung

hausgemachter Apfelkuchen mit Rahm

9.50 / mit Vanille Glacé 13.00

Tagesdessert für d'Gluscht

7.50

Meringue mit Rahm

11.00

mit Erdbeer- und Vanille Glacé

13.00

Rütli Birästich

Birnensorbet mit Honigwilliams

8.50

Glacé/Sorbet

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Zimt,

Himbeere, Birne

3.50 / Rahm +1.50

frisch, fründlich & huisg'macht

Was wir lieben und leben

Unsere regionalen Produzenten

Die Vielfalt an Kräuter & Blumen aus unserem Garten und
das Obst vom Rütlihain

...und nicht zu vergessen, unsere eigenen
Weide Bio-Hochlandrinder.

En Guete

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden.