

zum Schnausen

Rütli Plättli
Innerschweizer Fleisch- & Käsespezialitäten
24.50 / Chnolibrot +5.00

Portion Eglknusperli 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 / Hochlandrind Trockenfleisch +3.00

Rindstatar vom eigenen Bio-Hochlandrind
gebeiztes Eigelb & Kräuterfocaccia
19.50 / Chnolibrot +5.00

für die Kleinen

Älpermagrone
Kartoffel, Zwiebeln, Käse, Apfelschnitz
12.50

Fleischbällchen mit Tomatensauce, Pommes
14.00

vom See

Eglknusperli
Salatschüsseli, Tartarsauce
27.00

Tagesfang vom Vierwaldstättersee
(es hed solangs hed)
34.50

vom Land

Salat „Rütli“
Ziegenfrischkäse, Garten-Kräuterpesto, Nüsse
18.50 / Trüffel Honig +5.00

Cervelat vom eigenen Hochlandrind als Salat
mit Rufifelder Alpkäse
19.50

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

Rütliwurst 100% Bio-Hochlandrind
Schwurkartoffeln, Zwiebel-Konfit
21.50

Ravioli vom eigenen Bio-Hochlandrind
Basilikum, Alpkäseschaum, Trockenfleischstroh,
Oliven-Chilicrumble
24.50

Tagesteller vom eigenen Bio-Hochlandrind
Preis nach Angebot

süsse Versuchung

Schlorziflade mit Rahm und Jogurt-Glace
9.50

Tagesdessert für d'Gluscht
7.50

Meringue mit Rahm
11.00
mit Erdbeer- und Vanille Glace
13.00

Gurkensorbet mit Gin & Pfeffer
8.50

Glace/Sorbet

Vanille-, Schokolade-, Erdbeere-, Entlebucher Kafi Träsch-, Jogurtglace
Süssmost- & Goldmelissesorbet
4.00 / Rahm +1.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden.