



BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

...wenn Sie den Weg zu uns auf den Berg gefunden haben, entdecken Sie direkt vor sich einen wunderschönen Flecken Erde mitten im Kanton Aargau.

Eine Bergbeiz zum Verweilen, Abschalten, Geniessen und für Kopf-Ferien vom Alltag 😊

Wir heissen Sie herzlich Willkommen bei uns auf dem Berg !

Ihre Gastgeber  
Andrea + Andreas Fetscher

---

Alles Fleisch, welches nicht speziell gekennzeichnet ist, stammt aus der Schweiz.  
über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

---

#### Öffnungszeiten:

Mittwoch	09:00 – 23:00 Uhr
Freitag	09:00 – 24:00 Uhr
Samstag	09:00 – 24:00 Uhr
Sonntag	09:00 – 22:00 Uhr

---

Für Gruppen öffnen wir täglich und haben tolle Attraktionen zu bieten:

#### Olympiade

Vergnügen Sie sich bei amüsanten und abwechslungsreichen Disziplinen

#### Ross und Wagen

Gemütlich und im Schrittempo geniessen Sie die Fahrt durchs grüne

#### Seminare

Moderne Räumlichkeiten im alten Schulhaus stehen für Sie bereit

#### Waldseilgarten

Von April bis Oktober steigen Sie in die Bäume und luftige Höhen



BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

...auch auf dem Teller!!

Tagessuppe Fr. 8.50

---

Grüner Salat Fr. 8.50

Gemischter Salat Fr. 9.50

**TARTAR „RÜTIHOF“**

frisch und von hand geschnitten  
serviert mit Toast

Halbe port. Fr. 24.50

ganze Port. Fr. 31.50

---

**Rindsfilet vom Schweizer Angus (220 gr.)** Fr. 58.00  
Serviert mit Rahmgemüse  
und hausgemachten Schupfnudeln

**geschnetzelte Kalbsleber** Fr. 37.00  
gebraten im Salbei-öl,  
serviert mit Butterrösti und Gemüse garnitur

**Cordon Bleu (Kalb)** Fr. 41.50  
dazu Pommes Frites  
und Herbstgemüse

**Lachs-steak gebraten (Norwegen)** Fr. 38.00  
Auf Herbstgemüse und Risotto



## Haus-Spezialität Tartarenhut

...à discretion!

---

Die Tartaren verwendeten diesen Hut in ähnlicher Art auf ihren Feldzügen durch die Welt. Unter dem Hut knisterte das Lagerfeuer, im Hutrand brodelte die Suppe und aufgehängt an den Haken garte das Fleisch.

Tartarenhut	pro Person
ab 2 Personen à discrétion mit Fleisch Ihrer Wahl sowie verschiedenen Saucen Kartoffelgratin, Reis und vier Sorten Gemüse	
<b>TARTARENHUT „ALTER BRAUCH“</b> PouLET, Schwein und Speck	Fr. 53.00
<b>TARTARENHUT „CLASSIC“</b> PouLET, Rind, Schwein und Speck	Fr. 56.00
<b>TARTARENHUT „RÜTIHOF“</b> Kalb, Rind, Schwein und Speck	Fr. 59.00

---

### Tartarenhut - Menü

Vorspeisen - Türlü  
mit verschiedenen Vorspeisen aus der kalten Küche  
\*\*\*\*\*

Tartarenhut à discrétion  
mit Kalb, Schwein- und Rind sowie Speck  
verschiedene Saucen  
Kartoffelgratin und Reis sowie vier Sorten Gemüse  
\*\*\*\*\*

Dessert - Teller  
mit auserlesenen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Fr. 85.00



BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

## Dessert Hausgemacht

---

<b>Caramelköppli</b> mit Rahm und Früchten garniert		Fr. 8.90
<b>Apfelchüechli</b> mit Vanilleglace und Vanillesauce		Fr. 13.90
<b>Fruchtsalat</b> (Frische Früchte)	nature	Fr. 9.50
	Rahm	Fr. 11.00
	Kirsch	Fr. 11.50

## Coupes

---

<b>Coupe Waldseilgarten</b> Kokosglace, Zwetschge- und Aprikosensorbet mit Ahornsirup	mini	Fr. 12.70 Fr. 9.70
<b>Coupe Sir Henry</b> Stracciatella-, Vanille- und Kaffeeglace mit Amaretto	mini	Fr. 12.70 Fr. 9.70
<b>Coupe Singapur</b> Aprikosensorbet, Kokos- und Vanilleglace mit Banane	mini	Fr. 12.70 Fr. 9.70
<b>Bananensplit</b> Vanilleglace, Bananen und heisse Schokoladensauce		Fr. 12.70

<b>Ice – Kaffee</b> Kaffeeglacé	mini	Fr. 12.70 Fr. 9.20
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé und heisse Schokoladaensauce	mini	Fr. 12.70 Fr. 9.20
<b>«ganz en grosse Coup»</b> 5 verschiedene Sorten Glacé und frische Früchte		Fr. 17.90
<b>Meringue</b> mit Rahm und Früchten	mini	Fr. 11.50 Fr. 9.50
<b>Meringue mit Glacé</b> Vanille- und Erdbeerglacé	mini	Fr. 12.70 Fr. 9.80

## Coupes mit Schuss

---

<b>Coupe Hühnerhof</b> Eiercognac- und Vanilleglacé mit Likör	mini	Fr. 13.50 Fr. 10.70
<b>Coupe Zwetschgenschmaus</b> Zwetschgensorbet und Vanilleglacé mit eingelegten Zwetschgen	mini	Fr. 13.50 Fr. 10.70

## Glacé portioniert

---

pro Kugel	Fr. 4.20
Rahmzuschlag	Fr. 1.50

<b>Unsere Aromen:</b>	<b>Glacé:</b>	<b>Sorbet:</b>
	Vanille	Zitrone
	Schokolade	Zwetschge
	Erdbeere	Aprikose
	Kaffee	Himbeere
	Eiercognac	
	Kokosnuss	
	Stracciatella	

Unsere Glacé wird aus Schweizer Milch hergestellt