



BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

SIE HABEN ES GESCHAFFT!
ANGEKOMMEN BEI UNS AUF DEM BERG. WIR FREUEN UNS SEHR, SIE BEI UNS ZU HABEN.

WIR SETZEN MIT UNSEREN GERICHTEN NEUE TRENDS UND VERARBEITEN NUR NOCH GANZE TIERE IN MODERNE GERICHTE. IN UNSERER GENUSSWERKSTATT²⁵ WERDEN EINZELNE GRUNDPRODUKTE WIE BEISPIELSWEISE ESSIG UND ÖL VON UNS SELBST HERGESTELLT. DIE ZEIT VON CORONA HABEN WIR GENUTZT, UNS FERTIGKEITEN VERSCHIEDENER HANDWERKE ANZUEIGNEN. RÄUCHERN, TROCKNEN, DÖRREN, EINMACHEN, KÄSEN, USW.

IHR GASTGEBER
ANDREAS FETSCHER

DEKLARATION:

ALLES FLEISCH, WELCHES NICHT SPEZIELL GEKENNZEICHNET WIRD, STAMMT AUS DER SCHWEIZ. UNSERE MITARBEITER INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, WELCHE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN.

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE MWST UND IN CHF.

ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG	RUHETAG
DIENSTAG	17:30 – 23:00 UHR
MITTWOCH	11:00 – 23:00 UHR
DONNERSTAG	17:30 – 23:00 UHR
FREITAG	11:00 – 23:00 UHR
SAMSTAG	11:00 – 24:00 UHR
*SONNTAG	09:00 – 21:00 UHR
	*APRIL BIS 18:00 UHR

FÜR GRUPPEN ÖFFNEN WIR AUCH ZU ANDEREN ZEITEN UND HABEN TOLLE ATTRAKTIONEN ZU BIETEN



BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

...AUCH AUF DEM TELLER!!

„CHIMICHURRI“

DIESE SAUCE STAMMT AUS DER ARGENTINISCHEN KÜCHE, WELCHE SEHR GERNE ZU RINDFLEISCH GEREICHT WIRD. BASIEREND AUF UNSEREM HAUSGEMACHTEN RAPSÖL, WIRD DER SAUCE GEHACKTE PETERSILIE, KNOBLAUCH, OREGANO, LORBEER, THYMIAN UND SCHWARZER PFEFFER BEIGEgeben.

WIR STELLEN UNSER CHIMICHURRI RASSIG HER UND BEHALTEN EIN,

ZWEI GEHEIMISSE DER ZUTATEN FÜR UNS. 😊

SIE IST DIE SEHR GESUNDE UND PERFEKTE ALTERNATIVE ZU KRÄUTERBUTTER

GERNE KÖNNEN SIE DIE SAUCE AUCH BEI UNS KAUFEN ODER IM ONLINE SHOP BESTELLEN.



VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE /13.50
MIT SAUERRAHM UND SCHNITTLAUCH

GERÄUCHERTER LACHS /26.00
MIT FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH UND KAPERN

TARTAR „RÜTIHOF“ /33.50 / ½ PORTION 26.00
FRISCH UND VON HAND GESCHNITTEN
SERVIERT MIT TOAST, BUTTER UND CHILISAUCE

FENCHEL-ORANGENSALAT /16.50
MIT MANDEL-CRUMBLE



BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

...AUCH AUF DEM TELLER!!

„KUNST AM FLEISCH“

STEAK PERFEKTION BRAUCHT ZEIT. IHRE VORANMELDUNG MIT GEWÜNSCHTER GARSTUFE SORGT FÜR EINE PROFESSIONELLE ZUBEREITUNG.

SONNTAGS NUR AUF VORANMELDUNG!

BEI À LA CARTE BESTELLUNGEN VOM TOMAHAWK UND RINDSFILET BETRÄGT DIE WARTEZEIT JE NACH GARSTUFE 1 STUNDE.

TOMAHAWKS SIND IM SCHNITT 900 BIS 1100 GRAMM. HIER BERATEN WIR SIE GERNE.

DIE GARSTUFEN

BLEU — STARK BLUTIG

SAIGNANT — LEICHT BLUTIG

A POINT — SCHÖN ROSA

BIEN CUIT — DURCHGEBRATEN

KUNST AM FLEISCH

TOMAHAWK VOM RIND /19.50 PRO 100GR
MIT COUNTRY POMMES, GRILLGEMÜSE UND CHIMICHURRY

RINDSFILET AM STÜCK / 460GR (AB 2 PERSONEN) /62.00 PRO PERSON
MIT COUNTRY POMMES, GRILLGEMÜSE UND SAUCE BÉRNAISE

FLANK STEAK VOM RIND / 550GR (AB 2 PERSONEN) /49.00 PRO PERSON
MIT COUNTRY POMMES, GRILLGEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER

NOSE TO TAIL

GESCHNETZELTE KALBSLEBER /37.00
GEBRATEN IN SALBEIÖL
SERVIERT AUF RÖSTI UND EINER GEMÜSEGARNITUR

GEBRATENE KALBSMILKEN /35.00
MIT TOMATEN-GNOCCHI UND SAISONGEMÜSE



BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

...AUCH AUF DEM TELLER!!

„BAUMNUSS-PESTO“

BASIEREND AUF DEM HAUSGEMACHTEN RAPSÖL UND UNSEREN NÜSSEN ERSTELLEN WIR EIN FEINES PESTO. DIE NÜSSE WERDEN BEI DER HERSTELLUNG VON BAUMNUSSÖL FEIN ZERKLEINERT UND ANSCHLIESSEND IM RAPSÖL EINGELEGT. VERSCHIEDENE GEWÜRZE UND PETERSILIE RUNDEN DAS REZEPT AB. IN BEGLEITUNG ZU UNSEREN GNOCCHI SICHERLICH EIN TRAUM.

GERNE KÖNNEN SIE
DAS PESTO AUCH BEI UNS ERWERBEN ODER IM ONLINESHOP BESTELLEN.



FISCH / VEGETARISCH / VEGAN

GEBRATENES SEEZUNGENFILET /46.00

IN KALTGEPRESSTEM RAPSÖL SAUTIERT
BEGLEITET VON BÄRLAUCHRISOTTO UND GEMÜSE

KARTOFFELGNOCCHI „HAUSGEMACHT“ /32.00

AN EINEM BAUMNUSSPESTO VOM HOF
ODER TOMATENSAUCE

STEINPILZ-TORTELLACCI /34.00

AN EINER ERBSENRAHMSAUCE
SERVIERT MIT EINER GEMÜSEGARNITUR

KARTOFFEL-SPINAT PLÄTZCHEN /35.00

MIT MOZZARELLA GEFÜLLT
BEGLEITET VON GEMÜSE UND AIOLI-DIP

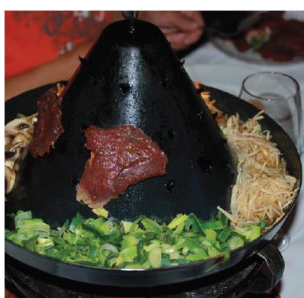
 VEGAN



BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

HAUS-SPEZIALITÄT TARTARENHUT

...À DISCRÉTION!



DIE TARTAREN VERWENDETEN DIESEN HUT IN ÄHNLICHER ART AUF IHREN FELDZÜGEN DURCH DIE WELT. UNTER DEM HUT KNISTERTE DAS LAGERFEUER UND IM HUTRAND BRODELTE DIE SUPPE ZUSAMMEN MIT DEM SAFT VOM FLEISCH. SOBALD DER HUT HEISS IST, WIRD DAS FLEISCH AUF DIE HAKEN GESPIESST UND BIS ZUM GEWÜNSCHTEN ZEITPUNKT GEGART.

TARTARENHUT – MENÜ AB 2 PERSONEN / NUR AUF RESERVATION

SALATSCHÜSSEL
MIT CHERRYTOMATEN, BROTCROUTONS UND GEHOBELEM PARMESAN

TARTARENHUT „RÜTIHOF“ À DISCRÉTION
MIT KALB, RIND, POULET UND SCHWEIN SOWIE SPECK
DAZU VERSCHIEDENE SAUCEN
KARTOFFELGRATIN UND REIS SOWIE VIER SORTEN GEMÜSE

FR. 68.00 PRO PERSON