

MENÜVORSCHLÄGE

Wir freuen uns, Sie bei uns zu auf dem Berg zu begrüßen!

Um Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses möglichst gut behilflich zu sein, haben wir Ihnen einige Hinweise und Tipps zur optimalen Vorbereitung.

- ✓ **Bitte wählen Sie für Ihre Gesellschaft ein einheitliches Menü aus den beiliegenden ganzjährigen Menüvorschlägen aus.**
- ✓ **Auf Wunsch stellen wir Ihnen individuell ein saisonales Menü zusammen. (Wild, Spargel, etc.)**
- ✓ Beilagen oder Saucen können beliebig geändert oder Ihren Wünschen entsprechend angepasst werden.
- ✓ Wir weisen Sie darauf hin, dass wir ausschliesslich Schweizer Fleisch (ausser Zander) einkaufen und regionale Produkte von Grund auf verarbeiten.
- ✓ Ab 4 Gängen gewähren wir Ihnen einen Rabatt auf Ihr zusammengestelltes Menü.
- ✓ Bitte melden Sie uns Allergiker, Diabetiker, etc. frühzeitig damit wir eine passende Alternative anbieten können.
- ✓ Für Vegetarier, Veganer, etc. passen wir das Menu jeweils entsprechend an.
- ✓ Kinder bis 12 Jahre dürfen gerne vor Ort direkt aus der Kinderkarte wählen.
- ✓ Alle Menüs aus den Menüvorschlägen sind inkl. Nachservice beim Hauptgang. Gerne reichen wir zum Nachservice eine zweite Beilage.
- ✓ Für eine reibungslose Organisation sind wir froh, wenn Sie uns das Menü frühzeitig bekanntgeben. (Spätestens 14 Tage vor dem Anlass)
- ✓ Gerne beraten wir Sie nach Terminvereinbarung bei einem Besuch auf dem Rütihof.
- ✓ Der Wein kann bereits vorgängig ausgewählt oder vor Ort bestimmt werden.
- ✓ Die Tischdekoration wird saisonal durch unsere hauseigene Floristin gestaltet.
- ✓ Alle Preise sind inkl. 7.7 % MwSt.



APÉRO'S

PRO PERSON

Nüssli und Chips	Fr. 2.20
Warmer Speckzopf	Fr. 3.80
Nüssli, Chips, Oliven, Alpkäse, hausgemachte Rehsalami	Fr. 7.90
Schinkengipfeli, Chäschüechli, Würstli im Teig	Fr. 9.50
3 Sorten Mini-Sandwiches (Salami, Schinken, Brie)	Fr. 9.50

SPIESSLI – BRETT

PRO PERSON

- Tomaten-Mozzarella
- Fruchtspiessli
- Hauspastete
- Melonen-Rohschinken
- Crêpes-Schnecken mit Kräutermoussefüllung
- Poulet-Früchte
- Anti-Pasti
- Lachsmousse mit Meerrettichschaum
- Zwetschge im Speckmantel

3 Sorten Spiessli

Fr. 9.50

6 Sorten Spiessli

Fr. 13.50



DER
RÜTIHOF

... schafft Erlebnis!

BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

Wirtshaus Rütihof AG
5722 Gränichen · 062 842 32 02 · www.ruetihof.com · info@ruetihof.com

SALATE + VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Klein Gross

Grüner Salat

Fr. 7.50 Fr. 8.50

Gemischter Salat

Fr. 8.50 Fr. 9.50

Salatbouquet mit Speck und Croûtons

Fr. 12.00

Salatbouquet mit Orangenfilet und Trauben

Fr. 12.50

an einem Himbeerdressing

Warme Vorspeisen

Lachsmedaillon im Brikteig

Fr. 16.50

serviert auf Blattspinat

Zanderfilet mit Kartoffelschuppen

Fr. 17.00

serviert auf Kefen - Tomaten - Gemüse

an einer luftigen Balsamicosauce

SUPPEN

Kraftbrühe mit Flädli und Blätterteiggebäck

Fr. 7.90

Aargauer Rüblicremesuppe

Fr. 9.50

Tomatencremesuppe mit einer Rahmhaube

Fr. 9.50

Erbsenschaumsuppe

Fr. 9.50

mit einer Champagner-Rahmhaube

Fragen Sie bei Interesse zusätzlich nach unseren saisonalen Suppen.



DER
RÜTIHOF

... schafft Erlebnis!

BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

Wirtshaus Rütihof AG
5722 Gränichen · 062 842 32 02 · www.ruetihof.com · info@ruetihof.com

HAUPTGERICHTE

Hausgemachter Hackbraten vom Rind serviert mit Kartoffelstock und Schmorgemüse	Fr. 29.50
Zartes Schnitzel vom Schwein an einer sämigen Rahmsauce serviert mit Butternudeln, Brokkoli und einer Grilltomate	Fr. 31.50
Kalbs - Piccata „Milanese“ an einer Tomatensauce serviert mit Spaghetti oder cremigem Risotto	Fr. 34.00
Kalbs - Geschnetzeltes serviert mit Butterrösti und einem Gemüsebündel	Fr. 38.00
Pouletbrust gefüllt mit Cantadou, getrockneten Tomaten und Rohschinken serviert mit hausgemachten Krokette und einem Grillgemüsetürmli	Fr. 36.00
Deux - Filet „Rütihof“ Schweins- und Rindsfiletmedaillon an hausgemachten Saucen serviert mit Williamskartoffeln und einem Gemüsebouquet	Fr. 53.00
Rindsfilet am Stück an einem kräftigen Jus serviert mit Kartoffelbaumkuchen und einem Gemüse - Bündel	Fr. 55.50

VEGETARISCHES

Kartoffelgnocchi „Hausgemacht“ mit Baumnusspesto vom Hof serviert mit Gemüse	Fr. 32.00
Morchel-Risotto mit Kefen und gehobeltem Parmesan	Fr. 28.50
Tagliatelle mit jungem Spinat und Kräutern, an einer Limonen-Sauce	Fr. 26.50



DER RÜTIHOF
... schafft Erlebnis!

BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

Wirtshaus Rütihof AG
5722 Gränichen · 062 842 32 02 · www.ruetihof.com · info@ruetihof.com

TARTARENHUT

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

SALATSCHÜSSEL

MIT CHERRYTOMATEN, BROTCROUTONS UND GEHOBELTEM 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



DER
RÜTIHOF

... schafft Erlebnis!

BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

Wirtshaus Rütihof AG
5722 Gränichen · 062 842 32 02 · www.ruetihof.com · info@ruetihof.com

DESSERT

Caramelköpfl mit Rahm und Früchten	Fr. 8.90
Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglace	Fr. 9.50
Haugemachte Apfelküchlein dazu Vanillesauce	Fr. 9.50
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	Fr. 9.70
Coupe „Heisse Liebe“ Vanilleglace mit heissen Waldbeeren	Fr. 11.00
Schokoladenmousse mit Früchten garniert	Fr. 12.50
Dessert-Teller „Rütihof“ mit Schoggimousse, Apfelküchlein und Caramelflan	Fr. 13.90
Dessert-Türmli kleines 3-stöckiges Dessertbuffet direkt auf dem Tisch serviert mit verschiedenen hausgemachten Leckereien	Fr. 14.50



DER
RÜTIHOF

... schafft Erlebnis!

BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

Wirtshaus Rütihof AG
5722 Gränichen · 062 842 32 02 · www.ruetihof.com · info@ruetihof.com