



Gruppenkarte 2019

Ab 10 Personen

Auf Vorbestellung mindestens 7 Tage voraus.

Apéro

Rütli-Schindeli

Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Innerschweiz
mit Brot und Essiggemüse

Pro Schindeli: 24.50 CHF
mit Knoblibrot: 5.00 CHF

Blätterteiggebäck

Blätterteigstangen mit Speck und groben Senf

Pro 10 Stück: 14.00 CHF

Blätterteigstangen mit Kräutern und Gewürze

Pro 10 Stück: 10.50 CHF

Hausgemachte Schinkencroissant

Pro 10 Stück: 16.50 CHF

Hausgemachte Kräutercroissant

Pro 10 Stück: 11.50 CHF

Das Knoblibrot

Pro Stück: 5.00 CHF

Vorspeisen

Rütli- Salat mit Chälerugeli & Belper Knolle und Knoblauch-Croutons	Pro Person: 15.00 CHF
Lauwarmer Beluga-Linsensalat mit Jungspinat und pochiertem Ei an einer Kräutervinaigrette	Pro Person: 19.00 CHF
Siedfleischsalat vom eigenen Bio-Hochlandrind mit Senfschaum und Meerrettich aus dem Rütli-Garten	Pro Person: 17.00 CHF
Carpaccio vom eigenen Bio-Hochlandrind mit Rucola und Belperknolle	Pro Person: 24.00 CHF
Cervelat Salat mit Alpkäse von der Aelggialp	Pro Person: 16.00 CHF

Suppen

Wurzelgemüsesuppe mit Petersilienöl	Pro Person: 12.50 CHF
Kohlrabi-Safransuppe mit knusprigen Würfel von der Rütli-Bratwurst	Pro Person: 14.50 CHF

Saisonale Vorspeisen April-Juni

Roher Spargelsalat an Kräuter-Vinaigrette und Rucolapesto	Pro Person: 18.00 CHF
Grüne und weisse Spargeln mit einem Onsenei und Kräuteröl	Pro Person: 25.00 CHF
Grüne Spargelsuppe mit Rauchlachs vom Rütli Förster und Zitronen-Pfefferschaum	Pro Person: 14.50 CHF

Hauptgänge

Vom Rind, Kalb & Schwein

Dazu gibt es eine Beilage und ein Gemüse

Ragout vom eigenen Bio-Hochlandrind	Pro Person: 37.50 CHF
Auf Kräutern gegarter Rindshuftdeckel & Jus	Pro Person: 43.50 CHF
Geschmorte Rindskopfbägli	Pro Person: 35.50 CHF
Hacktäschli Rind/Schwein & Kräuter-Rahmsauce	Pro Person: 32.50 CHF
Roulade vom Obwaldner Kalb & Jus	Pro Person: 53.50 CHF
Schweinsfilet im Heu gegart & Jus	Pro Person: 46.50 CHF
Krustenbraten von Lussi's Schweinen & Jus	Pro Person: 33.50 CHF
Bürgermeister Steak mit hausgemachter Knobli-Kräuter Butter	Pro Person: 36.50 CHF

Beilagen

Grober Kartoffelstampf
Tessiner Weissweinrisotto
Rosmarinkartoffeln
Geröstete Apfelbramata
Butternudeln von der Kernser Pasta

Gemüse

Röstgemüse
Buntes saisonales Gemüse
Jungspinat leicht mariniert

Beilagen in der Saison (April-Juni)

Spargelrisotto	Pro Person: +2.50 CHF
Spargelgemüse	Pro Person: +2.00 CHF

Hauptgänge ohne Fleisch

Äplermagronen Magronen, Kartoffeln, Zwiebeln, Käse, Apfelschnitze	Pro Person: 20.50 CHF mit Speck + 3.00 CHF
Knusprige Gemüseroulade mit Kartoffelragout und Jungspinat	Pro Person: 27.50 CHF
Gemüsetätschli mit Kartoffelragout und Jungspinat	Pro Person: 26.50 CHF

Dessert

Süssmostcrème mit karamellisierten Äpfel	Pro Person: 7.50 CHF
Hausgemachter Apfelkuchen mit Rahm	Pro Person: 9.50 CHF
Obwaldner Meringue mit Glace und Rahm	Pro Person: 13.00 CHF
Cheliparfait mit Lebkuchen und Honigwilliams	Pro Person: 13.00 CHF
Zitronen-Tarte mit flambierten Meringuespitzen	Pro Person: 15.00 CHF
Gepresster Schokoladenkuchen mit Vanillerahm	Pro Person: 14.00 CHF

Fondue (November-März)

Rütlifondue Pro Person: xxCHF

Gemsyfondue Pro Person: xxCHF

Äggifondue Pro Person: xxCHF

Grilliere und G'nüsse „Holzkohle-Tischgrill“

Rind, Schwein, Poulet & CH-Rütli-Bratwurst
mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse, Salat und hausgemachten Saucen

Pro Person: 54.00 CHF

Was wir l(i)eben

Die regionalen Produzenten liegen uns am Herzen.

Wir nützen Produkte vom eigenen Kräuter/Blumengarten und auch unsere Obstbäumen geben viel her

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

Qualität und Schweizer Herkunft haben bei uns erste Priorität.

Bitte beachten Sie unser Tagesmenü wie auch unsere Tagesspezialitäten.

E guete

