

Rütli Wiese	10.50
Knackiger Frühlingssalat vom Feld, Beet & Wiese Mit gehacktem Bio Ei und knusprigen Brotcroutons an hausgemachtem Rütli Dressing	
Innerschweizer Wurstkäse Salat	19.50
Beliebter Schweizer Klassiker mit Bio Hochlandrind Cervelat und rezentem Bergkäse Fein geschnittener Eisbergsalat, gehacktem Bio Ei, Rote Zwiebeln und Essiggurken Hausgemachtes Rütli Dressing	
Gerstensuppe nach Bündner Art	14.00
Deftige Gerstensuppe mit Gemüsewürfel und geräuchertem Rütli Speck Mit Butter & Rahm verfeinert, serviert mit Rütli Brot	
Flammenkuchen Traditionell	22.50
Heiss und knusprig aus dem Flammenofen Mit geräuchertem Rütli Speck, Roten Zwiebeln und rezentem Bergkäse	
Rütli Schwur Plättli	24.50
Rustikales Jause Brett mit leckeren Innerschweizer Trockenfleisch und Käsespezialitäten Eine Brotzeit für sich allein oder um zu Zweit zu geniessen Mit Rütli Brot & hausgemachtem Essiggemüse	
Hauseigene Bratwurst vom Schwein und eigenen Bio Hochlandrind	26.00
In der Gusspfanne gebraten, an dunkler Bratensauce mit knusprigen Röstzwiebeln Pommes Frites oder kleiner Rütli Wiese	
Feuergulasch „Freude Herrscht“	26.00
Vegetarischer Linseneintopf mit Belugalinsen, viel Gemüse und Kartoffeln verfeinert mit Sauerrahm & Bergkäse und Röstzwiebeln	
S'Hacktättschli National	28.00
Handgedrehte Rütli Spezialität vom Weideschwein und Hochlandrind An dunkler Bratensauce mit knusprigen Röstzwiebeln Dazu Butter Kartoffelstock oder Pommes Frites	
Fischknusperli Tartaruga	29.50
Gebackenes Fischknusperli mit hausgemachter Sauce Tartargua Pommes Frites oder kleiner Rütli Wiese	

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

Bei Fragen zu allergenen Zutaten gibt Ihnen unser Team gerne persönlich Auskunft.

Deklaration: Fleisch & Fisch CH | Eglknusperli PL

