



Hofladä

nur z` Bestä

100% Obwaldner Bio-Hochland Rind vom eigenen Hof

Chnobli-Trockenwurst 100% Hochland Rind Die reine Hochlandrindswurst		8.50 CHF
Chnobli-Chnebeli 100% Hochland Rind Die Snackwurst für den Heimweg	4 Stk	/ 8.50 CHF
Trockenfleisch 100% Hochland Rind Die Edelstücke, hauchdünn geniessen	100 g	/ 11.70 CHF
Coppa 100% Hochland Rind Die Edelstücke, hauchdünn geniessen	100 g	/ 10.50 CHF
Rindsbratwurst 100% Hochland Rind Die Rütliwurst	2 Stk	/ 11.80 CHF
Cervelat Der Schweizer Klassiker mit Rind	2 Stk	/ 6.00 CHF
Hochland Rinds-Ravioli 60% Füllung, 40% Teig, 100% Genuss vom Pasta Botschafter	O	/ 22 CHF Farinato
Hochland Rinds-Ragout Gabelzart, genussvoll abgeschmeckt, 0% Aufwand	600g	/ 28 CHF
Jus 100% Hochland Rindsknochen Das flüssige Gold. Perfekt für's Filet, Entrecôte, Hohrücken.		/ 16 CHF
Tatar 100% Hochland Rind Der Klassiker	80 g	/ 7.50 CHF

Diverse Edelstücke vom Hochlandrind

Hohrücken kg / 70.- CHF

Portioniert oder am Stück

Entrecôte kg / 90.- CHF

Portioniert oder am Stück

Filet kg / 105.- CHF

Portioniert als Medaillon



100% Obwaldner Bio-Berg-Kräuter vom eigenen Hof

Sirup aus 100% Bio Bergkräutern

2.5 dl / 5.00 CHF

Ricola Minze, Zitronen Verveine,

5 dl / 7.50 CHF

was das Kräuterfeld hergibt

Feins vom Rütli

Rütli-Punch 2.5 dl / 5.00 CHF
Fein mit oder ohne Schuss 5 dl / 7.50 CHF

Saisonal gueti Sache... lueg doch mal drii

- * Rütlibier
- * Fondue Rütlihaus
- * Früchte von der Rütliernte
- * Schnupfchrueg
- * Rütli-Schnaps, «Wasser» mit Potenzial
- * Seife artisinal

Für den Cowboy

Das Dekor mit Charakter

Fell vom Hochland Rind auf Anfrage
Traditionell pflanzlich gegerbt
Hochlandrindschädel auf Anfrage



Philosophie

«Wir Schätzen und Nutzen, was uns die Natur gibt!»

Der Kräuter- und Blumengarten auf dem Rütli verleiht unseren Gerichten den letzten Schliff, ob als Blumengarnitur oder einen süssen Rättichchip auf dem Dessert.

Die Früchte- und Obsternte kommt entweder direkt auf den Teller oder wird nach alter Tradition haltbar gemacht. Vielleicht finden Sie noch einige Schwarze Nüsse im Hofladen oder auf dem Plättli.

Mutterkuhhaltung nach Bio-Richtlinien

Unsere Bio Hochlandrinder aus Mutterkuhhaltung geniessen im Sommer feine Alpenkräuter an der frischen Obwaldner Luft. Im Frühjahr und im Herbst weiden Sie gemeinsam auf dem Hof, bis es dann im Winter in den Laufstall mit "Schlafen im Stroh" geht.

Das leckere Heu vom Rütli hat aufgrund der schweisstreibenden Handarbeit der zahlreichen "Heuer" eine leichte Salznote.

So entstehen unsere Produkte in Zusammenarbeit mit unserem Meister-Metzger Pius Omlin oder Pasta Botschafter Giuseppe Farinato.